

# **LAPORAN PENELITIAN**



## **KAJIAN WARISAN BUDAYA TAKBENDA ( MAKANAN, MINUMAM DAN PERMAINAN RAKYAT ) DI KABUPATEN PEMALANG**

### **TIM PENELITIAN :**

**KETUA : Dra. Sri Sutjiatmi, M.Si**  
**ANGGOTA : 1. Agus Setio Widodo, S.IP, M.Si**  
**2. Unggul Sugi Harto, S.IP., M.Si**  
**3. Arif Zainudin, M.IP**

**PROGRAM STUDI ILMU PEMERINTAHAN**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
**UNIVERSITAS PANCASAKTI TEGAL**

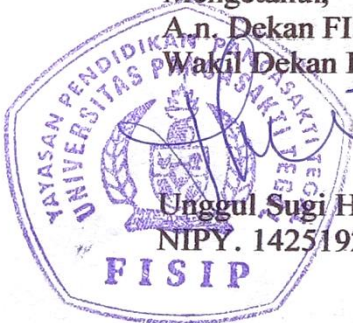
**2017**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Kajian Warisan Budaya Tak Benda ( Makanan, Minumam Dan Permainan Rakyat ) Di Kabupaten Pemalang
2. Bidang Penelitian :
3. Ketua Tim Pengusul
  - a. Nama : Dra. Sri Sutjiatmi, M.Si
  - b. NIDN : 0027056301
  - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala
  - d. Program Studi : Ilmu Pemerintahan
  - e. Nomor HP : 08156523396
  - f. Alamat email : sutji\_fisip@yahoo.com
4. Anggota Tim Pengusul
  - a. Jumlah Anggota : 3
  - b. Nama Anggota
    1. Agus Setio Widodo, S.IP, M.Si ( Dosen )
    2. Unggul Sugi Harto, S.IP., M.Si ( Dosen )
    3. Ariz Zainudin, M.IP ( Dosen )
5. Lokasi Penelitian : Kabupaten Pemalang
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 Bulan
7. Biaya : Rp. 45.000.000,- (empat puluh lima juta)
8. Sumber Biaya : Bappeda Kabupaten Pemalang

Tegal, 1 Pebruari 2017

Mengetahui,  
A.n. Dekan FISIP,  
Wakil Dekan I



Unggul Sugi Harto, S.IP., M.Si  
NIPY. 14251921973

Ketua Tim Peneliti,

Dra. Sri Sutjiatmi, M.Si  
NIP. 196305271988032001

Mengetahui,  
Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat  
Universitas Pancasakti Tegal



(Dra. Ponoharjo, M.Pd )

NIP. 195903051985031005

## **KATA PENGANTAR**

Laporan Akhir kajian Warisan Budaya Tak Benda (Makanan, Minuman dan Permainan Rakyat) di Kabupaten Pemalang ini disusun sebagaipertanggungjawaban kepada Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (BAPPEDA) Kabupaten Pemalang. Studi ini menyajikan data dan informasi tentang potensi Warisan Budaya Tak Benda dari ketiga aspek itu di Kabupaten Pemalang.

Laporan Akhir ini merupakan *finalisasi* kajian yang disampaikan sebagai pertanggungjawaban atas hasil penelitian. Namun dimungkinkan juga adanya perubahan dan perbaikan dari isi laporan yang disusun.

Kepada semua pihak dari dinas maupun instansi terkait yang telah berpartisipasi dalam penyusunan buku Laporan Akhir ini, diucapkan terima kasih atas perhatian dan kerjasamanya.

Pemalang, 6 Agustus 2017

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Maksud .....	4
1.3. Tujuan .....	4
1.4. Sasaran .....	5
1.5. Ruang Lingkup Kajian .....	5
1.6. Dasar Hukum .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Kebudayaan .....	7
2.2. Warisan Budaya .....	8
2.3. Warisan Budaya Tak Benda .....	9
2.4 Arah Pelestarian Warisan Budaya .....	11
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>14</b>
3.1 Pendekatan & Pola Pikir .....	14
3.2. Metodologi Dan Rencana Kerja .....	16
3.3. Teknik Pengumpulan Data .....	21
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
4.1. Sekilas Sejarah Pemalang .....	
4.2 Profil Makanan Tradisional Khas Pemalang .....	29
4.3 Profil Minuman Tradisional Khas Pemalang .....	93
<b>4.4 PROFIL PERMAINAN TRADISIONAL KHAS PEMALANG ..</b>	<b>99</b>
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>149</b>



# BAB 1



## B A B I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang

Pemerintah telah menerbitkan Permendikbud RI Nomor 106 tahun 2013 tentang Warisan Budaya Tak Benda Indonesia dan Permendikbud RI Nomor 10 tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi. Kedua peraturan menteri ini menjadi payung kebijakan dalam pengembangan warisan budaya tak benda di Indonesia, termasuk di dalamnya warisan budaya kuliner dan permainan tradisional rakyat.

Berdasarkan Permendikbud RI Nomor 106 tahun 2013 tentang Warisan Budaya Tak Benda Indonesia maka yang dimaksud Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) adalah berbagai hasil praktek, perwujudan, ekspresi pengetahuan dan keterampilan, yang terkait dengan lingkup budaya, yang diwariskan dari generasi ke generasi secara terus menerus melalui pelestarian dan/atau penciptaan kembali serta merupakan hasil kebudayaan yang berwujud budaya tak benda setelah melalui proses penetapan Budaya Tak benda.

Warisan Budaya Tak Benda merupakan warisan budaya yang tidak bisa diindra dengan mata dan tangan, namun sebuah warisan budaya tak benda (WBTB) hanya bisa diindra dengan telinga dan akal budi. Warisan Budaya Tak Benda meliputi juga

tradisi dan ekspresi lain, termasuk bahasa, seni pertunjukan, adat istiadat masyarakat, ritual dan perayaan - perayaan.

Contoh dari macam-macam warisan budaya tak benda antara lain lagu daerah, tarian daerah, upacara adat, makanan tradisional, dan lain sebagainya. Di dalam Warisan Budaya Tak benda terkandung nilai-nilai luhur nenek moyang yang harus kita lestarikan.

Makanan tradisional merupakan warisan nenek moyang yang perlu dilestarikan keberadaanya. Hal ini sejalan dengan program pemerintah tentang pelestarian makanan tradisional. Pelestarian ini dapat dilakukan melalui penggalan kembali budaya kuliner sebagai salah satu aset budaya melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi.

Berdasarkan pengamatan, makanan tradisional dari Pemalang tidak terlalu populer dan kalah oleh pengaruh makanan yang berasal dari daerah lain atau bahkan luar negeri. Realitanya, masih banyak masyarakat lokal Pemalang justru kurang mengenal dan menyukai makanan tradisional khas Pemalang.

Kurangnya pengenalan dan apresiasi terhadap tradisi dan sejarah kebudayaan kuliner lokal Pemalang dianggap turut menyumbang rendahnya perkembangan kuliner Pemalang sebagai sektor unggulan daerah.

Berdasarkan survei Skyscanner terhadap 1.000 traveler di tahun 2013, 47% wisatawan lebih memilih berwisata kuliner dengan mencicipi aneka makanan lokal. Penikmat kuliner berasal dari berbagai kalangan dan tidak membedakan status sosial. Presentase tersebut membuktikan kuliner menjadi pertimbangan para wisatawan untuk mengunjungi sebuah tempat.

Sejauh ini masyarakat luas telah mengenal beberapa makanan khas Pemalang seperti nasi grombyang, apem comal, kue kamir, dan sebagainya. Padahal jumlah makanan khas asli Pemalang

mungkin lebih banyak lagi dan belum dikenal luas oleh masyarakat.

Pembentukan citra atau ikon “Wisata Budaya Kuliner Pemalang” memerlukan adanya inovasi/kreativitas terhadap kuliner asli Pemalang agar semakin maju dan berkembang sesuai dengan tuntutan persaingan di dunia gastronomi yang akan menarik wisatawan lokal maupun internasional. Tujuannya menjadi pusat pengembangan kreatifitas dan inovasi para profesional di bidang kuliner khas Pemalang dan juga diharapkan sebagai pusat pemecahan masalah yang terjadi dalam pengembangan seni kuliner Pemalang sebagai warisan budaya.

Namun tidak semua kuliner tradisional ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak benda oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Beberapa kuliner khas yang sudah terkenal hingga ke mancanegara bahkan belum tentu memperoleh status tersebut. Sejumlah makanan yang sudah ditetapkan menjadi warisan budaya takbenda pada tahun 2016 antara lain Bakpia (Yogyakarta), Soto Betawi (Jakarta), dan Dayok Binatur (ayam jantan panggang dari Simalungun).

Tidak jauh berbeda dengan warisan budaya kuliner makanan dan minuman, permainan tradisional rakyat khas Pemalang juga tidak banyak diketahui orang, terutama generasi muda. Setidaknya ada beberapa macam permainan rakyat yang kini tidak lagi banyak dikenal antara lain rok umpet (petak umpet), nekeran (main kelereng), glatik, geplakan dan lain-lain. Padahal apa yang diwariskan leluhur kita adalah suatu bentuk budaya yang adiluhung penuh dengan makna, termasuk dalam permainan rakyat atau dolanan yang mempunyai nilai fungsi bentuk interaksi sosial sejak dini. Dolanan berperan dalam membentuk anak dalam kebersamaan, bukan permainan yang mengajarkan individualisme atau egoisme seperti permainan modern saat ini.

Pelestarian budaya kuliner (makanan dan minuman) serta permainan rakyat dapat menjadi pendukung program pemerintah dalam pengembangan pariwisata khususnya wisata budaya sebagai upaya melestarikan warisan leluhur yang tidak lagi dapat diakui oleh daerah atau negara lain. Permasalahan yang sesungguhnya terjadi adalah belum adanya data dan informasi yang terpadu dan valid terkait potensi warisan budaya takbenda di Kabupaten Pemalang.

Untuk itu perlu adanya acuan riset dalam pelestarian warisan budaya takbenda (WBTB) di kabupaten Pemalang. Melalui kajian warisan budaya kuliner (makanan dan minuman) serta permainan rakyat Pemalang diharapkan hasilnya dapat menjadi acuan kebijakan yang bisa disinergikan untuk membangun Kabupaten Pemalang. Lebih jauh lagi, hasil kajian ini diharapkan dapat menjadi embrio kebijakan penetapan budaya kuliner dan permainan rakyat Pemalang sebagai salah satu warisan budaya takbenda (WBTB) Indonesia.

## **1.2 Maksud**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya maka kajian Warisan Budaya Takbenda (Makanan dan Minuman serta Permainan Rakyat) di Kabupaten Pemalang dimaksudkan untuk memberikan data dan informasi tentang potensi warisan budaya takbenda khususnya makanan, minuman dan permainan rakyat sebagai panduan bagi pemerintah daerah kabupaten Pemalang dalam rangka melestarikan dan meningkatkan citra warisan budaya di Kabupaten Pemalang.

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari kajian Warisan Budaya Takbenda (Makanan, minuman dan permainan rakyat) di Kabupaten Pemalang adalah:

- Sebagai suatu kerangka dasar identifikasi warisan budaya tak benda (WBTB) khususnya kuliner dan permainan rakyat di Kabupaten Pemalang.
- Sebagai suatu kerangka dasar untuk pemetaan dan promosi budaya kuliner dan permainan rakyat di Kabupaten Pemalang
- Sebagai suatu rekomendasi penelitian yang berguna dalam penyusunan kebijakan pelestarian warisan budaya takbenda sebagai industri pariwisata kreatif di Kabupaten Pemalang

#### **1.4 Sasaran**

Sasaran Kajian Warisan Budaya Takbenda (Makanan, Minuman dan Permainan Rakyat) di Kabupaten Pemalang yaitu:

- Teridentifikasinya berbagai warisan budaya takbenda (WBTB) terutama kuliner dan permainan rakyat khas Pemalang sebagai dasar pelestarian dan pengembangan budaya asli Pemalang.
- Sebagai bahan promosi budaya kuliner dan permainan rakyat kabupaten Pemalang sebagai sektor unggulan pariwisata Pemalang.
- Terumuskannya hasil penelitian sebagai bahan masukan kebijakan pelestarian warisan budaya di Kabupaten Pemalang.

#### **1.5 Ruang Lingkup Kajian**

Ruang lingkup pekerjaan penyusunan Kajian Warisan Budaya Takbenda (Makanan, Minuman dan Permainan Rakyat) di Kabupaten Pemalang dibatasi pada identifikasi keberadaan budaya kuliner dan permainan rakyat turun temurun yang merupakan produk asli budaya khas Pemalang.

#### **1.6 Dasar Hukum**

Perundangan dan kebijakan yang mendasari kajian ini adalah

- a. Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 85, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4220);
- b. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 Tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 Tentang Pemerintah Daerah.
- c. Peraturan Presiden Nomor 78 tahun 2007 tentang Pengesahan *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda) (Lembaran Negara Republik Indonesia 1997 Nomor 81;
- d. Peraturan Bersama Menteri Dalam Negeri dan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor 42 Tahun 2009 Nomor 40 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelestarian Kebudayaan;
- e. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Indonesia
- f. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi

## BAB 2



### 2.1 KEBUDAYAAN

Kebudayaan atau *Cultuur* (Bahasa Belanda), *Culture* (Bahasa Inggris), berasal dari perkataan latin “*Colere*” yang berarti mengolah, mengerjakan, menyuburkan dan mengembangkan, terutama mengolah tanah atau bertani. Dari segi arti ini berkembanglah arti *culture* sebagai “segala daya dan aktivitas manusia untuk mengolah dan mengubah alam.”

Menurut Bahasa Indonesia, kebudayaan berasal dari Bahasa Sansekerta “*Buddhayah*”, yaitu bentuk jamak dari *buddhi* yang berarti budi atau akal. Pendapat lain mengatakan, bahwa kata budaya adalah sebagai suatu perkembangan dari kata majemuk : budi daya, yang berarti daya dari budi. Karena itu mereka membedakan antara budaya dan kebudayaan. Budaya adalah daya dari budi yang berupa cipta, karsa dan rasa, sedangkan kebudayaan adalah hasil dari cipta, karsa dan rasa tersebut.

Koentjaraningrat (1990) mengartikan kebudayaan sebagai keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri



manusia dengan belajar. Kebudayaan secara keseluruhan adalah hasil usaha manusia untuk mencukupi semua kebutuhan hidupnya.

Adapun Robert L. Howie mengartikan kebudayaan sebagai segala sesuatu yang di peroleh individu dari masyarakat, mencakup kepercayaan, adat istiadat, norma-norma artistic, kebiasaan makan, keahlian yang di peroleh bukan dari kreatifitasnya sendiri melainkan merupakan warisan masa lampau yang di dapat melalui pendidikan formal atau informal.

Berdasarkan berbagai definisi di atas, dapat diperoleh kesimpulan mengenai kebudayaan yaitu sistem pengetahuan yang meliputi sistem ide gagasan yang terdapat di dalam pikiran manusia, sehingga dalam kehidupan sehari-hari kebudayaan itu bersifat abstrak. Sedangkan perwujudan kebudayaan adalah benda-benda yang diciptakan oleh manusia sebagai makhluk yang berbudaya, berupa perilaku dan benda-benda yang bersifat nyata, misalnya pola-pola perilaku, bahasa, peralatan hidup, organisasi social, religi seni dan lain-lain, yang kesemuanya ditujukan untuk membantu manusia dalam melangsungkan kehidupan bermasyarakat.

## **2.2 WARISAN BUDAYA**

Warisan budaya diartikan oleh Davidson (2002) sebagai produk atau hasil budaya fisik dari tradisi-tradisi yang berbeda dan prestasi-prestasi spiritual dalam bentuk nilai dari masa lalu yang menjadi elemen pokok dalam jati diri suatu kelompok atau bangsa. Jadi warisan budaya merupakan hasil budaya fisik (*tangible*), dan nilai budaya (*intangible*), dari masa lalu.

Warisan budaya ini perlu dilestarikan keberadaannya karena memiliki nilai penting bagi sejarah, ilmu pengetahuan, pendidikan, agama, dan/atau kebudayaan melalui proses penetapan. Benda,

bangunan, struktur, lokasi, atau satuan ruang geografis yang tidak memenuhi kriteria cagar budaya, tetapi memiliki arti khusus bagi masyarakat atau bangsa, dapat diusulkan sebagai cagar budaya melalui proses penelitian. Arti khusus tersebut dapat merupakan simbol pemersatu, kebanggaan, dan jati diri bangsa, atau yang merupakan suatu peristiwa luar biasa berskala nasional atau dunia.

### **2.3 WARISAN BUDAYA TAKBENDA**

Dalam definisi Organisasi Pendidikan, Ilmu Pengetahuan, dan Kebudayaan Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNESCO), dikenal istilah warisan dunia yang terdiri dari warisan alam dunia dan warisan budaya dunia.

Warisan budaya dunia adalah kawasan yang memiliki nilai universal luar biasa dan mempunyai pengaruh sangat penting terhadap budaya yang berada dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia serta ditetapkan UNESCO sebagai warisan budaya dunia.

Warisan budaya terbagi dua, yaitu bendawi dan tak benda. Warisan budaya bendawi adalah hal-hal yang dapat disentuh dan dipakai. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemdikbud) mendefinisikan warisan budaya tak benda adalah segala praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan serta alat-alat, benda (alamiah), artefak, dan ruang-ruang budaya terkait dengannya yang diakui oleh berbagai komunitas, kelompok, dan dalam hal tertentu perseorangan sebagai bagian warisan budaya mereka.

Warisan budaya tak benda ini, yang diwariskan dari generasi ke generasi, senantiasa diciptakan kembali oleh berbagai komunitas dan kelompok sebagai tanggapan mereka terhadap lingkungannya, interaksinya dengan alam, serta sejarahnya, dan memberikan mereka rasa jati diri dan keberlanjutan untuk memajukan penghormatan keanekaragaman budaya dan daya cipta insani.

Domain Warisan Budaya Takbenda telah diperluas UNESCO, yaitu meliputi 5 domain sebagai berikut :

1. Tradisi lisan dan ekspresi, termasuk bahasa sebagai wahana warisan budaya takbenda, seperti Piagam Manden (*Manden Charter*), Kurukan Fuga (Mali).
2. **Seni pertunjukan, contohnya seperti [Tari Saman \(Indonesia\)](#).**
3. Praktek sosial, ritual dan kemeriahan acara, contohnya seperti Jaarmarkt Houtem , acara musim dingin tahunan dan pasar ternak di Sint-Lievens-Houtem (Belgia)
4. Pengetahuan dan praktek tentang alam semesta, misalnya seperti sistem normatif Wayuu, diterapkan oleh Pütchipü'üi (palabrero) (Colombia)
5. Kerajinan Tradisional , contohnya seperti Al Sadu, keterampilan tenun tradisional di Uni Emirat Arab

Warisan budaya tak benda meliputi tradisi dan ekspresi lisan, termasuk bahasa, seni pertunjukan, adat-istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan. Selain itu, juga pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenal alam dan semesta serta kemahiran kerajinan tradisional.

Warisan budaya takbenda tidak sama dengan cagar budaya. Menurut UU No. 11 tahun 2010 tentang cagar budaya, cagar budaya adalah warisan budaya bersifat kebendaan berupa Benda Cagar Budaya, Bangunan Cagar Budaya, Struktur Cagar Budaya, Situs Cagar Budaya, dan Kawasan Cagar Budaya di darat dan/atau di air yang perlu dilestarikan keberadaannya karena memiliki nilai penting bagi sejarah, ilmu pengetahuan, pendidikan, agama, dan/atau kebudayaan melalui proses penetapan. Benda Cagar Budaya adalah benda alam dan/atau benda buatan manusia, baik bergerak maupun tidak bergerak, berupa kesatuan atau kelompok, atau bagian-bagiannya, atau sisa-sisanya yang memiliki hubungan erat dengan kebudayaan dan sejarah

perkembangan manusia. Bangunan Cagar Budaya adalah susunan binaan yang terbuat dari benda alam atau benda buatan manusia untuk memenuhi kebutuhan ruang berdinding dan/atau tidak berdinding, dan beratap.

#### 2.4 Arah Pelestarian Warisan Budaya

Dengan mempertimbangkan berbagai kondisi yang ada sekarang, visi pengelolaan warisan budaya di Indonesia diubah. Dalam sebuah kajian, Daud A. Tanudirjo (1993) mengatakan Kalau hingga kini, kiblat visi pengelolaan masih kepada “pengelolaan warisan budaya untuk negara” (dari *archeology in the service of the state*), mulai saat ini hendaknya lebih dituntut oleh visi baru yaitu “pengelolaan warisan budaya untuk masyarakat” (atau *publik archeology*). Sebagai konsekkuensinya, dalam kebijakan yang baru, para aparatus negara atau pemerintah yang terlibat dalam pengelolaan warisan budaya tidak lagi menjadi “**abdi negara**” tetapi menjadi “**abdi masyarakat**”. Disamping itu, harus selalu disadari bahwa warisan budaya adalah sumberdaya dimasa mendatang tentunya harus dilandasi prinsip **menajemen konflik**.

Lalu, bagaimana pengelola warisan budaya harus menempatkan diri dalam visi baru ini. Ada beberapa fungsi yang mungkin dapat diperankan oleh pengelola warisan budaya, khususnya yang ada di pemerintah. Sebagaimana telah disinggung di atas, pada dasarnya pelestarian adalah proses memberi makna baru bagi warisan budaya agar tetap berada dalam konteks sistem. Karena itu, salah satu tugas yang harus diemban oleh para pengelola warisan budaya adalah membantu masyarakat atau menjadi **fasilitator** dalam proses pemaknaan atau pemanfaatan sumberdaya sesuai dengan keahlian dan pengetahuan, sehingga masyarakat dapat menentukan pilihan mereka sendiri dengan tepat. Selain itu, para pengelola dapat

membantu masyarakat atau pihak-pihak yang berbeda kepentingan menemukan resolusi di antara mereka. Karena, pada dasarnya setiap masyarakat selalu mempunyai kearifan-kearifan untuk menyelesaikan konflik. Karena pengelolaan warisan budaya di masa mendatang harus memperhatikan manajemen konflik, maka pengelola warisan budaya hendaknya memegang peran sebagai **mediator**. Untuk dapat mengemban pran ini, pengelola warisan budaya harus aktif terlibat dalam masalah-masalah yang dihadapi masyarakat, mampu memberikan pendapat dalam diskusi dan debat publik, memberikan narasi-narasi tentang warisan budaya yang penting dan relevan dengan masalah yang ada di masa kini. Pengelola warisan budaya juga harus kritis melihat bagaimana kepentingan masa kini mempengaruhi interpretasi masa lampau, sebagai perantara masa lampau dan masa kini, pengelola warisan budaya harus peka baik terhadap keragaman minat dan kepentingan akan masa lampau di masa kini maupun dampaknya terhadap kualitas sumberdaya arkeologi yang tersedia (Hodder,1999). Untuk itu, mereka juga harus akomodatif terhadap beragam kepentingan kalau selama ini pengelola warisan budaya yang mewakili pemerintah sangat mendominasi penentuan kebijakan dan keputusan yang berkaitan dengan pemanfaatan sumberdaya budaya, sejak dini identitas (termasuk ekskavasi penyelamatan dan studi kelayakan), penentuan nilai penting, pemanfaatan hingga mitigasi-nya, kini mestinya mereka harus lebih banyak mendengar “suara-suara” dari pihak lain. Selain itu, pengelola sumberdaya budaya perlu juga lebih banyak melibatkan berbagai unsur masyarakat dalam pengambilan keputusan, antara lain lewat kerjasama dengan berbagai pihak dalam masyarakat. Dengan kata lain, pengelola sumberdaya budaya tidak lagi mengabdikan pada kepentingan tunggal (negara), tetapi kepentingan yang beragam dari masyarakat luas.

Mengikuti pendapat Mayer-Oakes (1990), pengelola sumberdaya budaya harus sadar bahwa sumberdaya budaya adalah milik masyarakat luas yang memiliki beragam kepentingan. Karena itu, anggapan bahwa merekalah yang menentukan nasib sumberdaya budaya harus dihilangkan. Sebaliknya, pengelola warisan budaya yang bijaksana akan menempatkan dirinya sebagai **steward (penjaga/ pengelola)**. Sedikit berbeda dengan peran manager yang lebih berkonotasi pengendali (**controller**) atau penguasa (**authority**), steward lebih berperan sebagai seorang penjaga dan pengelola. Artinya, ia harus sadar bahwa yang dijaga akan dikelola bukanlah miliknya sendiri (lihat: *Oxford American Dictionary*, 1986). Secara profesional, pengelola warisan budaya harus melaksanakan hal itu, ia juga mengingat bahwa sumberdaya yang dikelola itu bukanlah miliknya, sehingga ia dapat menentukan secara semena-mena apa yang akan diperbuat terhadap sumberdaya itu. Sebaliknya, penjaga-pengelola harus banyak mendengar kemauan dan kepentingan pemilik sumberdaya itu sendiri, yaitu masyarakat luas. Hanya dengan cara demikian, maka pengelolaan warisan budaya akan dihargai oleh masyarakat, dan tidak sebaliknya malah dicela dan dicap sebagai penghambat pembangunan.

# BAB 3



## B A B III METODHOLOGI PENELITIAN

### 3.1 PENDEKATAN & POLA PIKIR

Pendekatan dibangun berdasarkan kebutuhan akan adanya identifikasi dan pemetaan warisan budaya takbenda (makanan, minuman dan permainan rakyat) di Kabupaten Pematang. Dalam konteks wawasan baru, pemerintah daerah dituntut untuk mampu memajukan potensi lokal termasuk budaya kuliner dan permainan rakyat sebagai warisan budaya tak benda yang mengarah pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Pendekatan ini dilaksanakan dengan ketaatan pada prinsip-prinsip:

- Prinsip pelestarian warisan budaya takbenda khas Pematang (jangka panjang);
- Penekanan pada nilai manfaat yang besar bagi masyarakat lokal;
- Pelestarian warisan budaya kuliner dan permainan rakyat diarahkan untuk menyokong industri kreatif di Pematang.

Untuk mendapatkan hasil yang optimal, pendekatan dan prinsip yang akan digunakan dalam penyusunan studi ini adalah sebagai berikut :



**A. Pendekatan Kemasyarakatan (*Community Based Tourism Development*)**

Masyarakat lokal, institusi-institusi lokal/kemasyarakatan serta lembaga-lembaga non-pemerintah, merupakan aktor yang berperan menentukan dalam identifikasi warisan budaya takbenda makanan, minuman dan permainan rakyat.

**A. Pendekatan Good Governance**

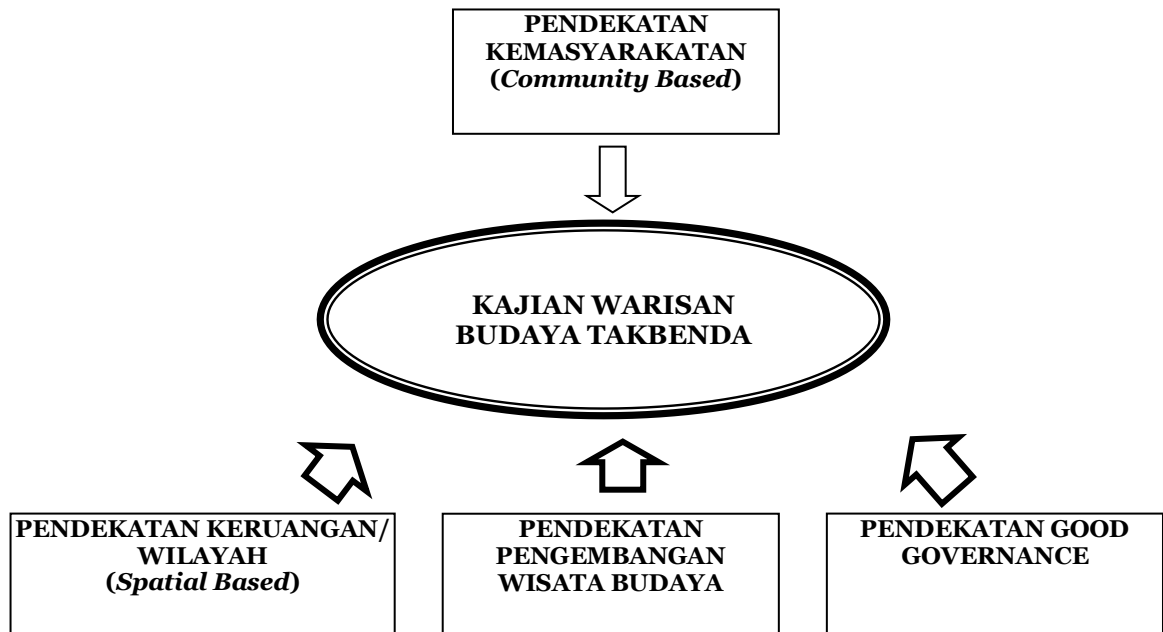
Penataan kelembagaan yang baik diperlukan untuk melestarikan warisan budaya takbenda di Pematang. Dalam hal ini diperlukan keterkaitan yang nyata antara pemerintah, pihak swasta dan masyarakat. Dinas Pendidikan dan kebudayaan, Dinas Pariwisata, Bappeda, Dinas Kesehatan, Dinas Perhubungan, dan dinas-dinas sektoral lainnya serta swasta, akan memberikan kontribusi program pelestarian warisan budaya.

**D. Pendekatan Keruangan/Kewilayahan ( *Spatial Based* )**

Pemerintah kabupaten, kecamatan dan desa akan berperan sebagai fasilitator dan katalisator dalam identifikasi potensi warisan budaya takbenda secara keruangan. Koordinasi dalam lingkup keruangan/kewilayahan sekaligus merupakan penentu terciptanya keseimbangan pemanfaatan ruang antara usaha-usaha pembangunan dan pelestarian. Dalam hal ini komunitas dan swasta diharapkan dapat aktif berperan.

**E. Pendekatan Pengembangan Wisata Budaya**

Pengembangan pariwisata budaya didasarkan pada pendekatan bahwa pengembangan pariwisata nasional nantinya harus bertumpu pada kekuatan sendiri dan bermuara pada terciptanya kemandirian daerah berbasis masyarakat sekaligus untuk menghadapi tantangan dari dalam maupun dari luar.

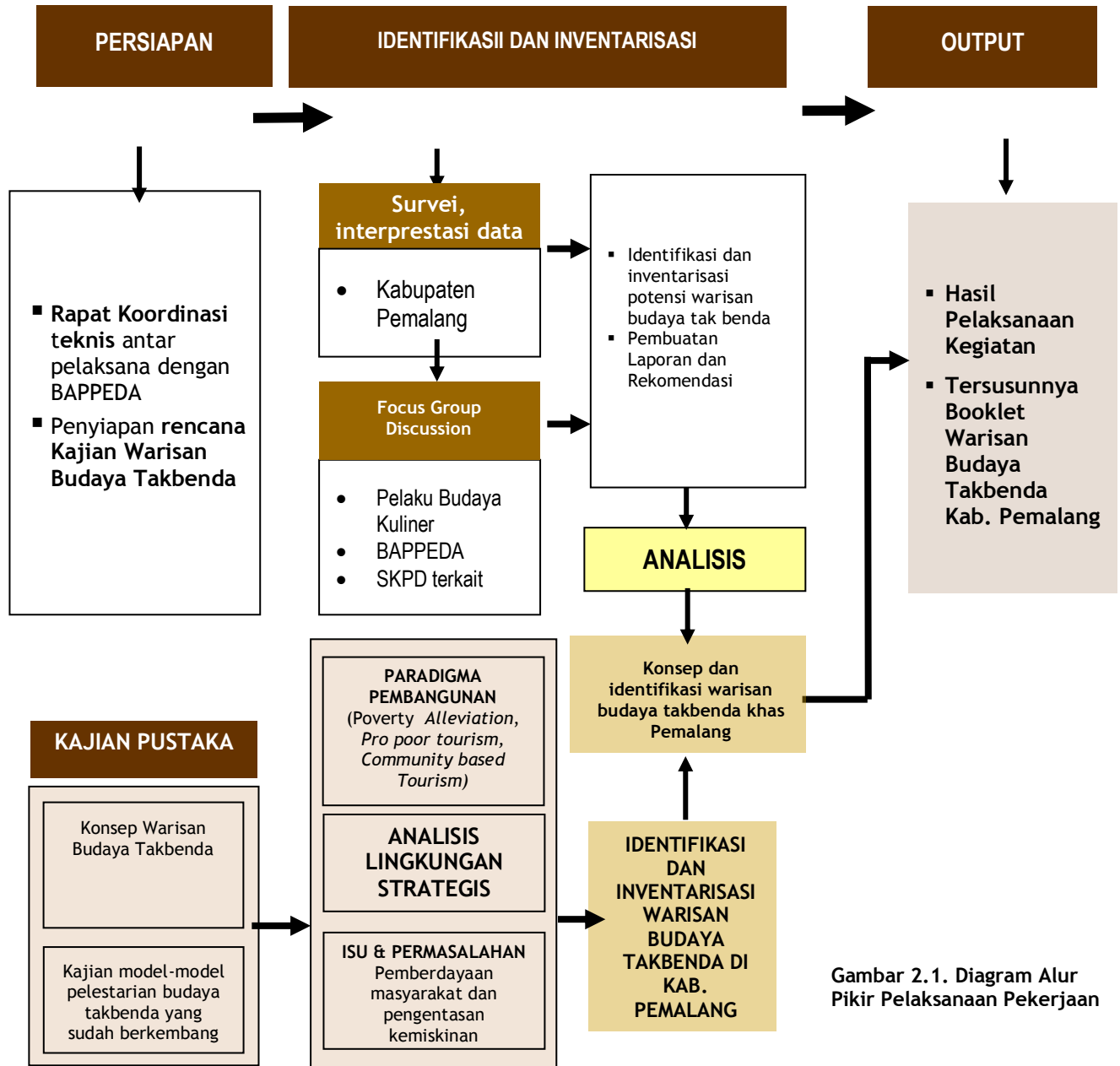


Gambar 2. Pendekatan Pekerjaan

### 3.2. METODOLOGI DAN RENCANA KERJA

Bagian tahapan pelaksanaan dan metode menguraikan tujuan, lingkup, sasaran serta metode yang digunakan pada setiap tahap kegiatan studi, mulai dari tahap persiapan, hingga tahap identifikasi warisan budaya tak benda (makanan, minuman dan permainan rakyat) di Kabupaten Pematang.

Diagram alir kegiatan adalah sebagai berikut:



Gambar 2.1. Diagram Alur Pikir Pelaksanaan Pekerjaan

### 1. Pembuatan laporan dan rekomendasi

Uraian penjelasan untuk masing-masing ruang lingkup tersebut adalah:

No	1. Persiapan	
1.	Tujuan	Tahap paling awal ini dilakukan sebagai persiapan untuk melaksanakan pekerjaan berikutnya secara keseluruhan. Pada tahap ini

No	1. Persiapan
	<p>dilakukan penyusunan instrumen dan rencana kerja, pengumpulan data awal mengenai wilayah perencanaan, data sekunder mengenai kondisi objek dan daya tarik yang ada, data fisik dan non fisik, serta data sekunder instansional studi-studi terkait.</p> <p>Adapun sasaran dari tahap persiapan ini adalah sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persiapan dasar, berupa penentuan metode yang akan digunakan dan dikembangkan,</li> <li>▪ Persiapan pengamatan, berupa interpretasi awal,</li> <li>▪ Penyusunan pendekatan perencanaan umum, sebagai dasar bagi pelaksanaan tahap-tahap selanjutnya.</li> </ul>
2.	<p>Metode</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Diskusi.</li> <li>b) Studi Pustaka.</li> <li>c) Kompilasi Data Awal.</li> </ul>
3.	<p>Hasil (Output)</p> <p>Komponen yang akan diamati</p> <p><b><i>Wujud Material</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berupa hasil aktivitas kuliner seperti makanan, minuman, dan permainan rakyat</li> </ul> <p><b><i>Wujud Aktivitas ( material ataupun non material)</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivitas khusus (event-event yang dilaksanakan waktu tertentu)</li> </ul> <p><b>METODE IDENTIFIKASI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi</li> <li>• Partisipasi Observasi</li> <li>• Wawancara</li> <li>• Wawancara Mendalam</li> </ul> <p><b>METODE DOKUMENTASI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video</li> <li>• Foto</li> <li>• Tulisan</li> </ul>

No	2. Pemetaan Warisan Budaya Makanan, Minuman dan Permainan Rakyat
----	--

No	<b>2. Pemetaan Warisan Budaya Makanan, Minuman dan Permainan Rakyat</b>	
1.	Tujuan	Tahap ini dilakukan sebagai usaha untuk mendapatkan gambaran langsung potensi dari budaya kuliner dan permainan rakyat di Kabupaten Pematang. Dukungan sektor-sektor terkait seperti ekonomi, budaya, lingkungan dan perhubungan akan memainkan peranan yang sangat penting pada tahap ini, sebagai dasar langkah-langkah selanjutnya.
2.	Metode	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Observasi</b>, Observasi dilakukan untuk mendapat gambaran secara langsung tentang daerah penelitian secara umum.</li> <li>2. <b>Survey Lapangan</b>, survey lapangan sebagai lanjutan dari observasi yang telah dilakukan. Dalam hal ini survey lapangan dilakukan lebih mendetil pada beberapa komponen yang dirasa penting untuk memperoleh informasi lebih mendalam.</li> <li>3. <b>Data Sekunder</b>, yang akan dilakukan untuk mengumpulkan berbagai sumber referensi: buku, artikel ilmiah, berbagai laporan penelitian, dan data-data sekunder.</li> <li>4. <b>Wawancara</b>. Metode ini juga akan digunakan, karena selain bermanfaat untuk menambah informasi yang telah diperoleh dari informan-informan pokok. Selain itu jika dilakukan pada awal penelitian, metode ini juga akan dapat mengarahkan peneliti pada obyek atau topik penelitian yang lebih tepat, yang masih tetap relevan dengan masalah penelitian.</li> <li>5. <b>Metode Wawancara Mendalam</b>. Untuk mendapatkan informasi yang lebih mengkhusus sekaligus juga lebih sistematis, akan digunakan metode wawancara mendalam dengan beberapa informan tertentu. <b>Pedoman wawancara</b> juga akan disusun terlebih dahulu guna membantu peneliti dalam melakukan wawancara mendalam. Para informan akan dipilih berdasarkan kriteria tertentu yang relevan. Pertama, paling tidak mereka bersedia diwawancara selama satu atau dua jam dalam sekali pertemuan, dan bersedia diwawancarai kembali jika data yang diperoleh dianggap belum cukup.</li> <li>6. <b>Focus group discussion</b>. Selain informasi</li> </ol>

No	<b>2. Pemetaan Warisan Budaya Makanan, Minuman dan Permainan Rakyat</b>	
		<p>dari informan pokok, juga diperlukan informasi dari informan-informan lain yang dipandang penting, namun yang tidak akan diwawancarai dengan mendalam. Informasi dari mereka akan dicari dengan menggunakan metode <b><i>focus group discussion</i></b>. Dalam menggunakan metode ini para informan akan diajak berdiskusi tentang topik-topik yang relevan dengan masalah penelitian, di mana mereka dapat mengemukakan pandangan-pandangan dan pengetahuan mereka dengan bebas kepada peneliti. Dengan metode ini diharapkan informasi yang diperoleh akan menjadi lebih lengkap, karena metode ini memungkinkan dilakukannya <i>check and recheck</i>.</p>
3.	Hasil (Output)	<p>a) inventarisasi potensi budaya kuliner dan permainan rakyat dari aspek 3A (Atraksi, Amenitas, Aksesibilitas)</p> <p>b) foto daya tarik.</p> <p>c) peta lokasi.</p>

No	<b>3. Pembuatan Laporan dan Rekomendasi</b>	
1.	Tujuan	Tersusunnya laporan kegiatan secara menyeluruh, lengkap dengan data dan rekomendasi sebagai bahan pertimbangan bagi tindak lanjut kegiatan oleh pihak yang berkepentingan.
2.	Metode	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokumentasi.</li> <li>- Inventarisasi Data.</li> <li>- Analisis.</li> <li>- Konsep dan Strategi.</li> <li>- Rapat koordinasi.</li> <li>- Kesimpulan.</li> <li>- Rekomendasi.</li> </ul>
3.	Hasil (Output)	Buku Laporan Pendahuluan. Laporan Antara, Laporan Akhir, Excutive Summary dan CD

### **3.3. Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik survey, wawancara, observasi, dokumentasi dan studi literatur (literature research), yang ditujukan untuk memperoleh bahan yang diperlukan relevan dengan penelitian

#### **a. Jenis dan Sumber Data**

Jenis data penelitian bersifat kualitatif, observasional dan data wawancara. Untuk itu sumber data primer didapatkan dari observasi dan wawancara dengan para pelaku budaya kuliner maupun permainan rakyat Pematang. Data primer juga dilengkapi dari badan maupun dinas terkait. Adapun maupun sumber data sekunder didapatkan dari kepustakaan maupun dokumen yang relevan

#### **a. Teknik Analisis Data**

Berdasarkan data primer maupun sekunder yang telah diperoleh, penulis menggunakan teknik deskriptif kualitatif untuk menganalisis data yang ada untuk menghasilkan kesimpulan dan saran.



# BAB 4



## B A B IV HASIL PENELITIAN

### I. PROFIL BUDAYA TAK BENDA: MAKANAN, MINUMAN DAN PERMAINAN RAKYAT DI KABUPATEN PEMALANG

Secara umum warisan budaya terbagi menjadi 2 bagian yaitu warisan Budaya Benda (*tangible cultural heritage*) dan Warisan Budaya Tak benda (*intangible cultural heritage*). Warisan budaya berupa benda atau berwujud fisik sering kita lihat seperti bangunan dan situs sejarah. Warisan budaya tak benda merupakan warisan budaya turun-temurun dari dulu dan hingga kini masih terus dilestarikan seperti tradisi yang terus hidup dalam masyarakat, bagaimana suatu masyarakat berinteraksi dengan alam dan sejarah contohnya seperti lagu, mitos, dan kepercayaan. Warisan budaya benda yang dicatat harus memenuhi beberapa syarat, yaitu minimal berusia 50 tahun, mewakili masa gaya paling singkat berusia 50 tahun, memiliki arti khusus, nilai budaya, ilmu pengetahuan, pendidikan, agama dan atau kebudayaan serta memiliki nilai budaya bagi penguatan kepribadian bangsa (Irfan Mauran, 2017). Adapun untuk menjadi sebuah warisan budaya tak benda, sebuah budaya atau tradisi harus memiliki persyaratan minimal berusia 50 tahun atau sudah berusia 3 generasi dan mengandung nilai-nilai nilai estetika serta

memiliki ciri khas tersendiri di dalamnya (Endang Sumarni, *Kompas*, 21 September 2016).

Hasil penelitian ternyata tidak hanya memunculkan ragam kuliner maupun permainan rakyat khas Pemalang saja, namun juga ada kembaran di daerah lain. Untuk mengawali kajian tentang warisan budaya di Pemalang maka dipandang perlu menyajikan sepintas sejarah Kabupaten Pemalang yang didapatkan dari berbagai sumber.

Sesuai ketentuan Permendikbud RI Nomor 106 tahun 2013 tentang Warisan Budaya Tak Benda Indonesia Bab II pasal 3 tentang Kategori Warisan Budaya Takbenda disebutkan bahwa Budaya Takbenda dapat ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia dengan kriteria:

- merupakan Budaya Takbenda yang melambangkan identitas budaya dari Masyarakat
- merupakan Budaya Takbenda yang memiliki nilai penting bagi bangsa dan negara;
- merupakan Budaya Takbenda yang diterima seluruh masyarakat Indonesia;
- memiliki nilai-nilai budaya yang dapat meningkatkan kesadaran akan jatidiri dan persatuan bangsa; dan
- merupakan Budaya Takbenda yang memiliki nilai diplomasi.

Untuk itu maka penyebutan disini masih menggunakan istilah “budaya takbenda” belum menggunakan istilah “warisan budaya takbenda” karena belum melewati proses penetapan sebagai warisan budaya tak benda oleh pemerintah.

#### **4.1 Sekilas Sejarah Pemalang**

Para pakar sejarah, sesepuh dan pinisepuh, pendata legenda Pemalang, ulama dan lapisan masyarakat Pemalang meyakini bahwa Pemalang merupakan kota tua. Apabila ditinjau dari proto sejarah

(permulaan sejarah) dan kronologis dari tahun ke tahun dari prasa yang autentik membuktikan bahwa Pemalang dalam tahun 700 masehi sudah berdiri pada jaman Hindu yang dipimpin oleh keturunan Sanjaya yang bernama Rakai Panaraban yang merupakan Raja sunda keturunan mataram ([www.indonesianfree.com](http://www.indonesianfree.com)).

Nama “Pemalang” diambil dari nama sungai *me-malang* (melintang) yang membentang dari sebelah utara desa Kabunan membujur ke pelabuhan Pelawangan. Sungai tersebut sering digunakan untuk sarana angkutan, membawa barang-barang dari pusat Pemalang ke berbagai wilayah seperti Kabunan, Taman, Beji, Pedurungan (pada abad ke XIV di masa Majapahit berkuasa). Pada saat itu penguasa Pemalang adalah Ki Gede Sambungyudha.

Karena erosi akibat arus sungai yang membawa lumpur dari gunung ke laut diperkirakan per tahun terkikis 5 sampai dengan 6 meter maka sungai “malang” berpindah ke utara dari Comal ke Asemdayong, sungai itu melintang malang, tidak dari selatan gunung ke utara tetapi dari timur ke barat, sehingga membingungkan orang yang mau berbuat jahat, contohnya ketika patih Thalabuddin dari kesultanan Banten hendak membawa (mencuri) keris Kyai tapak ia mendadak menjadi bingung sehingga mondar-mandir saja di Pemalang dan akhirnya mengembalikan keris itu.

Pengakuan dari kerajaan Pajang membuktikan keberadaan Pemalang waktu itu. Ke-sepuluh pemerintahan yang sah di akui oleh Kerajaan Pajang adalah :

- 1 . Surabaya
- 2 . Tuban
- 3 . Pati
- 4 . Demak
- 5 . Pemalang
- 6 . Butan
- 7 . Selarong
- 8 . Banyumas

9 . Krapyak

10 . Mataram

(sumber: W.Freisen Mies hal.25)

Bukti penemuan pada peta Palitik pulau Jawa (*Java Palitik Toestand*) menyatakan keberadaan Pemalang sejajar dengan kota lainnya di pesisir pulau Jawa, kota-kota tersebut adalah

1 . Kota Bantam (sekarang Banten)

2 . Kota Batavia

3 . Kota Pemalang

4 . Kota Semarang

5 . Jipang

6 . Kerawang

7 . Surabaya

8 . Madura.

Menurut peta tersebut, beberapa tempat seperti Losari, Brebes, Tegal, Comal, Pekalongan dan Batang termasuk kedalam wilayah kekuasaan Pemalang.

Pengakuan terhadap keberadaan Kota tua Pemalang tidak hanya diberikan oleh masyarakat Pemalang saja, namun juga dari kabupaten – kabupaten di sekitar Pemalang dan Kota besar lainnya seperti Banten, Cirebon, Karawang, Jakarta dan yang lainnya. Sebagai contoh, pengakuan dan pengukuhan hari jadi kota Tegal pada hari Jum'at Kliwon 12 April 1580 dipimpin oleh Ki Gede Sebayu yang merupakan cucu dari Pangeran Benowo.

Keberadaan Pemalang dapat juga dibuktikan berdasarkan berbagai temuan arkeologis pada masa prasejarah. Temuan itu berupa punden berundak dan pemandian di sebelah Barat Daya Kecamatan Moga. Patung Ganesa yang unik, lingga, kuburan dan batu nisan di desa Keropak. Selain itu bukti arkeologis yang menunjukkan adanya unsur-unsur kebudayaan Islam juga dapat dihubungkan seperti adanya kuburan Syech Maulana Maghribi di Kawedanan Comal. Kemudian adanya kuburan Rohidin, Sayyid Ngali

paman dari Sunan Ampel yang juga memiliki misi untuk mengislamkan penduduk setempat. Eksistensi Pemalang pada abad XVI dapat dihubungkan dengan catatan Rijklof Van Goens dan data di dalam buku W. Fruin Mees yang menyatakan bahwa pada tahun 1575 Pemalang merupakan salah satu dari 14 daerah merdeka di Pulau Jawa, yang dipimpin oleh seorang pangeran atau raja. Dalam perkembangan kemudian, Senopati dan Panembahan Sedo Krapyak dari Mataram menaklukan daerah-daerah tersebut, termasuk di dalamnya Pemalang. Sejak saat itu Pemalang menjadi daerah *vasal* Mataram yang diperintah oleh Pangeran atau Raja Vasal.

Berdasarkan catatan Belanda disebutkan bahwa Pemalang dan Kendal pada masa sebelum abad XVII merupakan daerah yang lebih penting dibandingkan dengan Tegal, Pekalongan dan Semarang. Karena itu jalan raya yang menghubungkan daerah pantai utara dengan daerah pedalaman Jawa Tengah (Mataram) yang melintasi Pemalang dan Wiradesa dianggap sebagai jalan paling tua yang menghubungkan dua kawasan tersebut.

Pemalang menjadi kesatuan wilayah administratif yang mantap sejak R. Mangoneng, Pangonen atau Mangunoneng menjadi penguasa wilayah Pemalang yang berpusat di sekitar Dukuh Oneng, Desa Bojongbata pada sekitar tahun 1622. Pada masa ini Pemalang merupakan *apanage* dari Pangeran Purbaya dari Mataram. Menurut beberapa sumber R. Mangoneng merupakan tokoh pimpinan daerah yang ikut mendukung kebijakan Sultan Agung, seorang tokoh yang sangat anti VOC. Dengan demikian Mangoneng dapat dipandang sebagai seorang pemimpin, prajurit, pejuang dan pahlawan bangsa dalam melawan penjajahan Belanda pada abad XVII yaitu perjuangan melawan Belanda di bawah panji-panji Sultan Agung dari Mataram. Sekitar tahun 1652, Sunan Amangkurat II mengangkat Ingabehi Subajaya menjadi Bupati Pemalang setelah Amangkurat II memantapkan tahta pemerintahan di Mataram.

Menurut catatan Belanda pada tahun 1820 Pemalang kemudian diperintah oleh Bupati yang bernama Mas Tumenggung Suralaya. Pada masa ini Pemalang telah berhubungan erat dengan tokoh Kanjeng Swargi atau Kanjeng Pontang. Seorang Bupati yang terlibat dalam perang Diponegoro. Kanjeng Swargi ini juga dikenal sebagai Gusti Sepuh, dan ketika perang berlangsung dia berhasil melarikan diri dari kejaran Belanda ke daerah Sigeseng atau Kendaldoyong. Makam dari Gusti Sepuh ini dapat diidentifikasi sebagai makam Kanjeng Swargi atau Reksodiningrat. Dalam masa-masa pemerintahan antara tahun 1823-1825 yaitu pada masa Bupati Reksadiningrat, berdasarkan catatan Belanda disebutkan bahwa yang gigih membantu pihak Belanda dalam perang Diponegoro di wilayah Pantai Utara Jawa hanyalah Bupati-bupati Tegal, Kendal dan Batang tanpa menyebut Bupati Pemalang.

Sementara itu pada bagian lain dari Buku P.J.F. Louw yang berjudul *De Java Oorlog van 1825 -1830* dilaporkan bahwa Residen Van den Poet mengorganisasi beberapa barisan yang baik dari Tegal, Pemalang dan Brebes untuk mempertahankan diri dari pasukan Diponegoro pada bulan September 1825 sampai akhir Januari 1826. Keterlibatan Pemalang dalam membantu Belanda ini dapat dikaitkan dengan adanya keterangan Belanda yang menyatakan Adipati Reksodiningrat hanya dicatat secara resmi sebagai Bupati Pemalang sampai tahun 1825. Besar kemungkinan peristiwa pengerahan orang Pemalang itu terjadi setelah Adipati Reksodiningrat bergabung dengan pasukan Diponegoro yang berakibat Belanda menghentikan Bupati Reksodiningrat.

Pada tahun 1832 Bupati Pemalang yang *Mbahurekso* adalah Raden Tumenggung Sumo Negoro. Pada waktu itu kemakmuran melimpah ruah akibat berhasilnya pertanian di daerah Pemalang. Seperti diketahui Pemalang merupakan penghasil padi, kopi, tembakau dan kacang. Dalam laporan yang terbit pada awal abad XX disebutkan bahwa Pemalang merupakan *afdeling* dan Kabupaten dari

karisidenan Pekalongan. *Afdeling* Pemalang dibagi dua yaitu Pemalang dan Randudongkal.

Menurut catatan sejarah, Pemalang dan Kendal pada masa sebelum abad XVII merupakan daerah yang lebih penting dibandingkan dengan Tegal, Pekalongan dan Semarang. Karena itu jalan raya yang menghubungkan daerah pantai utara dengan daerah pedalaman Jawa Tengah (Mataram) yang melintasi Pemalang dan Wiradesa dianggap sebagai jalan paling tua yang menghubungkan dua kawasan tersebut.

Pemalang telah berhasil membentuk pemerintahan tradisional pada sekitar tahun 1575. Tokoh yang asal mulanya dari Pajang bernama Pangeran Benawa. Pangeran itu asal mulanya adalah Raja Jipang yang menggantikan ayahnya yang telah mangkat yaitu Sultan Adiwijaya.

Pada tahun 1832 Bupati Pemalang yang Mbahurekso adalah Raden Tumenggung Sumo Negoro. Pada waktu itu kemakmuran melimpah ruah akibat berhasilnya pertanian di daerah Pemalang. Seperti diketahui Pemalang merupakan penghasil padi, kopi, tembakau dan kacang. Dalam laporan yang terbit pada awal abad XX disebutkan bahwa Pemalang merupakan *afdeling* atau wilayah administratif pada masa pemerintahan kolonial Hindia Belanda setingkat Kabupaten dimana administratornya dipegang oleh seorang asisten residen.

Pusat Kabupaten Pemalang yang pertama terdapat di Desa Oneng. Walaupun tidak ada sisa peninggalan dari pusat kabupaten ini namun masih ditemukan petunjuk lain. Petunjuk itu berupa sebuah dukuh yang bernama Oneng yang masih bisa ditemukan sekarang ini di Desa Bojongbata. Sedangkan Pusat Kabupaten Pemalang yang kedua dipastikan berada di Ketandan. Sisa-sisa bangunannya masih bisa dilihat sampai sekarang yaitu disekitar Klinik Ketandan (Dinas Kesehatan).



Pusat Kabupaten yang ketiga adalah di pendopo kabupaten yang sekarang ini (Kabupaten Pemalang dekat Alun-alun Kota Pemalang). Kabupaten yang sekarang ini juga merupakan sisa dari bangunan yang didirikan oleh Kolonial Belanda. Bangunan itu selanjutnya mengalami beberapa kali rehab dan renovasi bangunan hingga berbentuk bangunan Jogio sebagai ciri khas bangunan di Jawa Tengah.

Dengan demikian Kabupaten Pemalang telah mantap sebagai suatu kesatuan administratif pasca pemerintahan Kolonial Belanda. Secara birokratif Pemerintahan Kabupaten Pemalang juga terus dibenahi. Dari bentuk birokratif kolonial yang feodalistik menuju birokrasi yang lebih sesuai dengan perkembangan dimasa sekarang.

Sebagai suatu penghormatan atas sejarah terbentuknya Kabupaten Pemalang maka pemerintah daerah telah bersepakat untuk memberi atribut berupa Hari Jadi Pemalang. Salah satu alternatif penetapan hari jadi Kabupaten Pemalang ialah pada saat diumumkannya pernyataan Pangeran Diponegoro untuk mengadakan perang terhadap Pemerintahan Kolonial Belanda, yaitu tanggal 20 Juli 1823. Namun, berdasarkan diskusi para pakar yang dibentuk oleh Tim Kabupaten Pemalang, hari jadi Pemalang adalah tanggal **24 Januari 1575**, atau bertepatan dengan Hari Kamis Kliwon tanggal 1 Syawal 1496 Je 982 Hijriah. Keputusan tersebut selanjutnya ditetapkan dalam Peraturan Daerah Kabupaten Dati II Kabupaten Pemalang Nomor 9 Tahun 1996 tentang Hari Jadi Kabupaten Pemalang.

#### **4.2 PROFIL MAKANAN TRADISIONAL KHAS PEMALANG**



Ada banyak jenis makanan tradisional khas Pemalang yang dapat diinventarisir. Berbagai jenis makanan tradisional itu muncul di daerah pesisir maupun pegunungan di Kabupaten Pemalang. Apabila dilihat dari usia keberadaannya, kebanyakan sudah cukup

tua. Namun demikian ternyata dijumpai beberapa jenis makanan tradisional itu memiliki kembaran atau persamaan dengan daerah lain.

Tabel 4. 2.1 **Daftar Makanan Tradisional Khas Pemalang**

No	NAMA MAKANAN	DESKRIPSI SINGKAT	ALAMAT
1.	GROMBYANG 	<p>Nama makanan ini berasal dari bentuk penyajiannya, yaitu antara isi dan kuah lebih banyak kuahnya sehingga kelihatan bergoyang-goyang (bahasa Jawa: <i>grombyang-grombyang</i>, artinya "bergoyang-goyang").</p> <p>Menurut penuturan para orang tua di Pemalang, makanan khas nasi grombyang sudah ada sejak tahun 1960-an. Pada waktu itu penjual nasi grombyang menjual dagangannya secara tidak menetap, tetapi berkeliling kampung.</p> <p>Bahan utama makanan ini adalah daging sapi. Kuahnya berwarna hitam karena salah satu bahan utamanya adalah kluwek. Hidangan nasi grombyang semakin komplit dengan sajian sate babat dan daging sapi serta irisan daun bawang.</p> <p>Ciri khas lainnya dari nasi grombyang terletak pada tempat jualannya yang berupa kuali besar, tempat nasi ditutupi dengan kain merah, disertai penerangan remang-remang lampu templok. Pembeli menikmati hidangan dengan duduk di kursi kecil pendek (<i>dingklik</i>).</p>	<p>1. W.M. Grombyang H. Warso , Jl. RE. Martadinata</p> <p>2. W.M Grombyang Toli, Jl. RE. Martadinata</p> <p>3. W.M. Grombyang Waridim, Jl. Gatot Subroto</p>
2	Pecak Belut	Pecak belut merupakan salah satu makanan khas Pemalang sejak tahun 1950 an yang cukup digemari. Belut di sajikan dalam	WM. Mbak Eka Suliyah Tegal Melati Petarukan




		<p>cobek yang di lapisi daun pisang membuat aroma pecak belut ini semakin nikmat. Pecak Belut disajikan dengan tiga pilihan sambal. Untuk para penikmat trasi, bisa memilih menu Pecak Belut dengan sambal terasi. Ada juga pilihan dengan sambal tomat dan yang terakhir dan menjadi salah satu khasnya kuliner belut di daerah Pemalang adalah pilihan sambel santan.</p>	
3	<p>Tahu Pletok</p> 	<p>Tahu pletok merupakan makan khas Randudongkal (Desa Karangmoncol) Pemalang sejak tahun 1960 an. Mengapa disebut “pletok”? Konon menurut pembuat setempat, disebut tahu plethok, karena sensasi rasanya yang <i>mlethok</i> (renyah), sampai ke kerongkongan. Tahu ini di buat dan di sajikan dengan cara memecah tahu dengan menggunakan kedua tangan. Tahu pletok ini sebelum disajikan di goreng kering terlebih dahulu. Tahu pletok ini sangat cocok dinikmati pada saat masih panas.</p> <p>Tahu pletok sebagai jajanan khas Pemalang yang gurih dan lezat sudah banyak diketahui. Meskipun demikian banyak sumber juga menyebutkan bahwa tahu pletok merupakan makanan khas Tegal (tahu aci).</p>	Karangmoncol Randudongkal
4	<p>Sego (Nasi) Megono</p>	<p>Keberadaan nasi megono mudah sekali di jumpai di semua daerah di Pemalang terutama wilayah pantura/ pesisir. Nasi Megono terdiri atas nasi yang diatasnya diberikan cacahan nangka muda yang dicampur dengan parutan kelapa, beserta bumbu-bumbu</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Megono alun-alun</li> <li>2. Nasi Megono Blandong Comal</li> <li>3. Nasi</li> </ol>

		<p>lainnya. Nasi megono biasa disajikan dengan mendoan yaitu tempe goreng tipis bertepung yang setengah matang.</p> <p>Dari mana asal kata “megono”? Penelusuran literatur ternyata memberikan makna kata yang tidak seragam. Wikipedia menyebutkan bahwa megono berasal dari kata “<i>mergo</i>” yang artinya sebab dan “<i>ono</i>” yang artinya ada. Sedangkan dari sebuah <i>web</i> asal Pekalongan dikatakan bahwa dari segi bahasa kata <i>sego</i> artinya nasi, sedangkan <i>megono</i> berasal dari kata <i>meo</i> (yang berarti awan) dan <i>gegono</i> (yang berarti langit/angkasa).</p> <p>Apapun arti kata “sego megono”, pada kenyataannya sego (nasi) megono tidak hanya dijumpai di Pemalang namun juga ada di wilayah Pekalongan dan Batang. Bahkan sebagian masyarakat meyakini makanan sego megono merupakan kuliner khas asli Pekalongan.</p>	<p>megono Jl. A. yani Pemalang</p>
5	<p>Gule Kepala Kakap</p> 	<p>Walaupun cuma kepala ikan kakap, tapi rasanya jika dimakan sungguh luar biasa. Ikan jenis kakap ini merupakan asli ikan laut yang susah didapat, karena hidupnya didasar laut bersama batu karang dan koral dan biasanya berkelompok. Ikan ini sebenarnya khas dari kepulauan Riau dikarenakan provinsi ini merupakan tempat tinggal banyak ikan kakap. Namun dari berbagai sumber dikatakan bahwa kuliner gulai kepala kakap merupakan kuliner khas Padang. Meskipun demikian Keberadaan kuliner gulai kepala kakap sebagai kuliner istimewa khas Pemalang</p>	<p>Jl. Jend. A. Yani no 69B Pemalang</p>

		nampaknya sudah mulai menyebar di kota-kota sekitar seperti Tegal dan Pekalongan.	
6	<p>Keripik Paru</p> 	<p>Keripik paru merupakan salah satu kuliner khas Pemalang. Keripik paru dibuat menggunakan paru-paru sapi yang segar dan sehat yaitu dengan cara memesan di beberapa tempat penyembelihan sapi/jagal sapi. Dengan begitu paru-paru sapi tersebut didapatkan dalam kondisi yang segar/fresh. Salah satu industri kripik paru yang khas di Pemalang adalah Kripik Paru Bu Supri, yang dalam satu hari industri dapat menghasilkan 30 kilogram paru-paru sapi. Kripik paru ini ternyata juga diproduksi dan diklaim sebagai produk lokal dan khas daerah lain seperti Salatiga dan Kudus.</p>	<p>Keripik Paru Bu Supri. Jl. Mandala Raya no.2, Gg Cempaka Mulyoharjo - Pemalang Jawa Tengah Telp. (0284) 321751 No Hp. 0857-9979-9508 Pin BBM 58A91042</p>
7	<p>Bakso Balungan</p> 	<p>Bakso balungan disajikan dalam sebuah mangkuk. Hidangannya tidak disertai dengan mie melainkan bakso dan beberapa potong balung/tulang sapi. Potongan tulang berjumlah kurang lebih empat potong berukuran sedang. Didalamnya diberi potongan tomat dan potongan daun bawang sedangkan di atasnya ditaburi bawang goreng yang menambah tampilan. Tekstur daging yang melekat dalam tulang pun sangat lembut dan mudah untuk di pisahkan dari tulangnya</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RM. Kebon Pelem Jl. D.I. Panjaitan – Sewaka – Pemalang, telepon 0284 324056.</li> </ul>
8	<p>Apem Comal</p> 	<p>Kuliner khas Pemalang ini merupakan kue basah berwarna coklat tua. Tampilannya unik karena kuenya sudah sepaket</p>	<p>Pasar Comal</p>

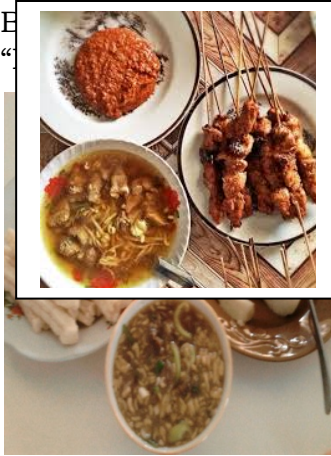
		<p>dengan alasnya berupa daun pisang yang sudah dibentuk agak bulat. cara pembuatan apem pun masih menggunakan cara-cara tradisional yaitu dengan menggunakan daun pisang sebagai alas dasarnya.</p> <p>Cita rasa Apem Comal yang terbuat dari tepung beras dan gula jawa, sejak dulu memang terus terjaga hingga kini. Rasa manisnya sangat pas dan tidak membosankan selera karena manis-manis legitnya yang khas.</p> <p>Nama APEM- nya sendiri konon merupakan singkatan dari <b>Asli Pemalang</b> meskipun kebenarannya sampai sekarang belum bisa dibuktikan. Literatur lain menyebutkan bahwa istilah apem sebenarnya berasal dari bahasa Arab, <i>afuan/ afuwwun</i>, yang berarti ampunan. Jadi, dalam filosofi Jawa, kue ini merupakan simbol permohonan ampun atas berbagai kesalahan. Namun, karena orang Jawa menyederhanakan bahasa Arab tersebut, maka disebutlah apem (sumber: Brilio.net)</p> <p>Beberapa informasi menyebutkan bahwa ternyata pembuatan kue apem ini dilakukan juga oleh warga Kesesi, Kabupaten Pekalongan. Meskipun demikian Apem Comal sudah melekat menjadi kuliner khas Comal Pemalang.</p>	
9	Ogel-ogel	Ogel-Ogel merupakan makanan khas Pemalang, dengan bahan dasar tepung beras ketan. Adonan tepung beras ketan yang dicampur dengan bahan lainnya yang terdiri dari gula, garam, keju dan diberi	BTN Kaligelang Pemalang





		bumbu dibentuk seperti ulat menggeliat dengan menggunakan alat khusus yang dibuat sendiri oleh pembuat jajanan ini. Setelah dibentuk menyerupai ulat selanjutnya digoreng dalam wajan besar.	
10	<p>Mi (krupuk) Usek</p> 	<p>Mie usek yang digoreng dengan menggunakan pasir ini sentra produksi terbesar dan ter-enak di Jawa Tengah adalah Pemalang. Banyaknya sentra industri mie (krupuk) usek di Pemalang membuat kota Pemalang dijuluki juga sebagai kota Usek.</p> <p>Di pasar, mi (krupuk) usek mudah dijumpai dengan bungkus-bungkus sedang yang dibandrol dengan harga Rp 2.500,-. Kira-kira di dalam bungkus itu ada sekitar 10 buah krupuk dengan pilihan 2 warna, yaitu merah dan kuning. Selain itu juga ada 2 pilihan rasa, yaitu gurih dan manis.</p>	Kendalrejo Petarukan
11	<p>Krupuk Usel</p> 	Namanya Krupuk Usel. Kerupuk lokal yang dimasak sangrai menggunakan pasir. Konon kabarnya krupuk usel adalah makanan lokal yang bertahan 2 abad sejak jaman Sultan Agung dulu. Alkisah pasukan Sultan Agung dalam perjalanannya ke Batavia sempat mampir ke daerah Pemalang dan disuguhi krupuk usel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WM. Bahagia sebelah utara masjid Agung Pemalang</li> <li>• WM. Kurnia Jl. Urip Sumoharjo Pemalang</li> </ul>
12	<p>Kue Kamir</p>	Kamir merupakan salah satu jajanan khas Pemalang yang tak kalah Lezatnya dengan Apem Comal. Jajanan satu ini terbuat dari adonan terigu, mentega, telur, terkadang dicampur dengan bahan seperti pisang ambon atau tape.	Kampung Arab Mulyoharjo



		<p>Kamir ada dua jenis, yaitu kamir beras dan kamir terigu. Di pasaran kota Pemalang lebih banyak kamir terigu karena yang tahan lama sedangkan kamir beras hanya berdasarkan pesanan. Beberapa orang Pemalang khususnya Mulyoharjo menyebutnya dengan nama <i>Samir</i>.</p> <p>Menurut cerita yang beredar, orang pertama yang membuat kue kamir adalah seorang warga Arab yang tinggal di Kelurahan Mulyoharjo, yang dikenal juga dengan sebutan Kampung Arab. Nama Kamir berasal dari kata <i>Khamir</i> yang dalam bahasa Arab berarti ragi, dalam proses pembuatan kue kamir ini sebelum dimasak, terlebih dahulu didiamkan semalam agar bisa mengembang dengan sempurna dan terjadinya proses fermentasi.</p>	
13	<p>Sate Loso</p> 	<p>Sate loso bagi warga Pemalang telah menjadi makanan khas.</p> <p>Sate yang terbuat dari bahan daging kerbau yang konon rendah kolesterol sehingga cukup aman bagi penderita kolesterol jantung, ataupun darah tinggi.</p> <p>Dinamakan sate loso karena pencetusnya sendiri adalah Mbah Loso. Selain rasanya yang memang benar-benar nikmat karena terdiri dari 2 bumbu yaitu bumbu sate dan bumbu kacang. Ciri paling mudah dikenali adalah saus bumbu kacangnya yang berwarna merah. Terbuat dari kacang yang diulek halus ditambah bumbu-bumbu dan cabe merah sehingga membuat warna saus menjadi merah, yang pasti rasanya sangat nikmat karena yang makan akan</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sate Loso "Pak No "Jl. A Yani (depan apotik Kimia Farma) Pemalang</li> <li>2. Sate Loso "Pak Mul Cokrah Pemalang</li> <li>3. Sate Loso "Pah In "Jl. Urip Sumoharjo Pemalang</li> <li>4. Sate Loso "Pak No Putri" Jl. Urip</li> </ol>



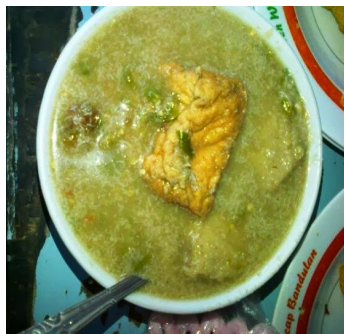

		merasakan sensasi pedas, dan manis ditambah satenya sendiri yang terkenal sangat empuk dan lezat.	Sumoharjo
14	<p>Lontong dekem</p> 	Sejarah Lontong dekem dikenal mulai tahun sembilan puluhan. Nama lontong dekem diambil dari cara pengolahannya, yaitu sebelum disajikan lontong disiram dengan kuah santan lalu ditumpahkan lagi kemudian disiram lagi lalu ditumpahkan lagi begitu seterusnya hingga beberapa kali siraman sehingga lontong menjadi terendam. Unikny pembuatan kuliner ini dilakukan sambil duduk di atas dingkil kecil ( <i>ndekem</i> ).	WM. Pak Kasirin Jl. R.E Martadinata
15	<p>E “</p> 	Nama makanan ini bakso, tetapi sama sekali tidak ada bulatan-bulatan. Inilah bakso bulat yang sudah dibuat oleh Pak Mulyoharjo. Sang pemilik itu Pak Mulyoharjo. Bakso daging sapi ini dibuatnya dengan bakso daging Miad di desa Jebed dan Mulyoharjo Pemalang	Bakso daging Miad Pegatungan Mulyoharjo Pemalang
16	<p>Manisan Nanas</p> 	Manisan Nanas adalah salah satu produk khas Pemalang yang dibuat dari nanas madu Belik yang ranum dan diolah dengan resep tradisional. Rasa segar dan manisnya nanas madu begitu terasa segar dan nikmat dengan taburan gula pasir disetiap potongannya. Selain itu cemilan ini juga kaya akan vitamin C sehingga baik untuk cemilan sehari-hari.	Ustad Amin, Moga




17	<p>Manisan Pepaya</p> 	<p>Manisan yang terbuat dari buah pepaya ini adalah camilan khas Moga yang sMenurut penuturan warga, manisan pepaya ini sudah ada sejak 1970 an dengan variasi warna-warni yang aman dikonsumsi.</p>	<p>Pusat Oleh-oleh Jajanan khas Mofa “SMS” Simanis Jl. Raya Moga-Guci KM 2</p>
18	<p>Pecakan</p> 	<p>Pecakan merupakan istilah untuk kuliner yang disajikan dengan sambel serta di-<i>penyet</i>. Istilah di daerah pantura disebut dengan pecakan. Biasanya pecakan ini diisi dengan ikan goreng, namun tidak menutup kemungkinan akan disajikan dengan ikan yang dibakar (<i>jarang sekali</i>). Sajiannya dalam wadah cobek yang terbuat dari batu atau tanah liat. Sebagai pelengkap hidangan pecakan ini biasanya adalah sayur asem.</p>	<p>WM Eka Suliyah Tegal Melati, Petarukan</p>
19	<p>Garang Asem</p> 	<p>Garang Asem merupakan salah satu masakan tradisional Jawa Tengah dengan olahan ayam atau pun ikan berkuah santan yang di masak menggunakan daun pisang. Garang asem lebih di dominasi oleh rasa asam dan pedas sehingga menambah kenikmatan saat menyantap hidangan ini. Cara memasak garang asem cukup sederhana, hanya perlu menyediakan sayap, dada ayam atau kepala serta potongan cabai dan belimbing sayur sebagai penguat rasa asam</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. WM. Marotin Jl. A Yani Pemalang</li> <li>2. WM. H. Machradj Jl. Jend Sudirman</li> </ol>



20	<p data-bbox="304 248 528 282">Sego Bancakan</p> 	<p data-bbox="678 248 1208 913">Sego Bancakan merupakan nasi dengan lauk aneka dedaunan rebus (lalapan rebus) dengan sambel tokol (tauge). Sego Bancakan merupakan kuliner khas Pemalang yang berisi nasi dengan aneka lalapan rebus serta ditambahi sambel tauge. Lalapan itu sendiri terdiri dari daun pace, daun singkong, daun turi, daun pepaya, kacang turi, dan daun lainnya. Untuk sambel tauge terdiri dari ulekan sambel trasi yang diberi sedikit kencur sehingga bau sambel begitu menggoda selera. Tauge dipenyet di atas ulekan sambel trasi tadi yang pada saat pembagian Sego</p> <p data-bbox="678 936 1208 1263">Bancakan diletakkan di bagian atas. Sego Bancakan hanya ada pada momen syukuran 40 hari kelahiran bayi yang ditandai dengan cukur rambut sang bayi. Biasanya yang memiliki hajat (cukur rambut bayi) membagikan Sego Bancakan kepada tetangga sekitar.</p>	Masyarakat Pemalang
21	<p data-bbox="304 1341 456 1375">Nasi Lotek</p> 	<p data-bbox="678 1341 1208 2004">Bagi penyuka makanan pedas bisa mencoba salah satu kuliner khas Pemalang nan maknyus bernama Lotek. Lotek pada umumnya menggunakan kangkung, sebagai ganti juga bisa menggunakan dengan daun ketela rambat. Untuk bahan-bahan sambelnya menggunakan cabe rawit dicampur dengan cabe merah, tomat, garam, terasi dan sedikit penyedap rasa. Ciri khas Lotek yang ada di Pemalang pada umumnya tidak manis bahkan cenderung berasa asam. Untuk menambah rasa asamnya biasanya menggunakan blimbing wuluh maupun asam jawa yang masih muda. Baik kangkung</p>	Desa-desa di Pemalang

		<p>maupun bahan untuk sambelnya itu direbus terlebih dahulu. Lotek disajikan dalam bungkus dari daun pisang. Istilah di Pemalangnya “diplincuk”. Paling pas disantap pada siang hari terutama ketika terik. Lotek ini cocok sebagai pelengkap nasi. Cocok juga dimakan dengan gorengan tempe atau kalau di Pemalang ada namanya Gorengan <i>Tlembuk</i>.</p>	
22	<p>Nasi/Lontong Tahu Campur</p> 	<p>Nasi/Lontong Tahu Campur Siyah adalah simbol kesederhanaan berkuliner sejak tahun 1960 an. Warung Nasi/Lontong Tahu Campur generasi kedua Siyah yang dulu mangkal di Pasar <i>esuk</i> Pemalang disajikan dengan sangat sederhana dengan nuansa temaram dan hening. Kuliner Pemalang Tahu Campur ini merupakan campuran potongan tahu ditambah potongan kol, tauge dan potongan timun serta bumbu kacang yang disiram dengan kuah opor yang dihidangkan dengan nasi atau lontong. Sebagai pelengkap disajikan juga sate ayam.</p> <p>Sumber:  <a href="https://ngromedpemalang.wordpress.com/2014/01/05/menikmati-kepolosan-lontong-tahu-kecap-siyah-di-pemalang/">https://ngromedpemalang.wordpress.com/2014/01/05/menikmati-kepolosan-lontong-tahu-kecap-siyah-di-pemalang/</a></p>	WM. Tahu Campur Siyah Cokrah Pemalang
23	<p>Nasi Tahu Campur Hj. Munah (Cokrah)</p> 	<p>Nasi tahu Campur Hj. Munah sudah ada sejak tahun 1960 an dan merupakan simbol kesetiaan karena sampai bertahun-tahun nasi tahu campur ini disajikan oleh sepasang suami istri sampai ajal menjemput keduanya. Dahulu berlokasi di jalan menuju pasar pagi, tepatnya di belakang RM. Bu Um, Sekarang nasi tahu campur ini disajikan oleh anak bungsu Hj.</p>	Tahu Campur Hj. Munah, Cokrah Mulyoharjo Pemalang





		Munah dan berlokasi di Jl. Wilis Cokrah Pemalang. Nasi Tahu Campur Hj. Munah memiliki cita rasa yang berbeda dengan nasi tahu campur lainnya karena bumbu yang digunakan bukan menggunakan bumbu kacang tetapi menggunakan tauco serta taburan daun kucai.	
24	Botok Setan 	Botok Setan buatan Mbah Isah di Comal. Disebut dengan tambahan “Setan” karena Botok racikan Mbah Isah ini memang super pedas bikin bibir dower. Konon kuliner ini sudah ada sejak tahun 1960 an. Botok merupakan makanan berkuah pelengkap nasi. Botok ini terdiri dari potongan tahu, tempe, rebung maupun bahan makanan lainnya. Bumbunya standar seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, cabe rawit/merah dan tentunya tidak boleh lupa tambahan parutan kelapa muda. Selain bahan-bahan yang disebutkan tadi, biasanya ditambahkan dengan udang baik ukuran kecil maupun ukuran sedang.	WM. Mbah Isah Dusun Balutan, Purwoharjo Comal
25	Kepala Manyung 	Kepala Manyung Kuah Cabai Hijau, karena bau amisnya cukup menyengat, ikan manyung ini harus diolah dengan resep khusus yakni diolah setelah diasapi dan diberikan rempah. Di Pemalang, ikan manyung biasa disebut lele laut, tetapi bedanya ukuran ikan manyung jauh lebih besar dari lele air tawar.	WM. Mbak Sriyah Mojo Ulujami
26	Ikan Bakar WTS	Kuliner ikan bakar khas Pemalang ini bukanlah wanita	Desa Jebed Taman



		<p>berdandan menor yang sangat menggoda. WTS adalah singkatan dari Warung Tengah Sawah yang dirintis oleh Bu Ruslani sejak tahun 2000.</p> <p>WTS Bu Ruslani menemukan bumbu spesial ikan bakar sehingga terciptalah rasa ikan segar yang empuk, gurih dan lezat tanpa mengurangi kandungan gizinya. Bumbu ikan bakar ini menghapus gambaran miring tentang makanan ikan yang amis dan bau tak sedap.</p>	
27	<p>Kolak Telur</p> 	<p>Kuning telur itik yang kita kenal beraroma anyir itu ternyata merupakan bahan bakunya. Dan setelah olahan telur siap saji kita pun tidak bakal mengira kalau suguhan kolak yang kita santap terbuat dari kuning telur itik yang anyir itu, yang banyak dipelihara tetangga kanan kiri rumah kita.</p> <p>Sama sekali tidak akan kita duga kalau kolak manis itu bukan terbuat dari ketela maupun ubi dan pisang. Tapi sebutir kuning telur yang berubah menjadi sedikit keras layaknya sepotong ubi dan sama sekali tidak beraroma anyir. Sebaliknya justru lidah kitalah yang dimanjakannya, bergoyang nikmat sampai kenyang menyantap.</p>	Desa Sarwodadi Comal
28	<p>Soto Kriuk Comal</p> 	<p>Kuliner Soto ayam dan daging yang memakai lontong, kuah panas di tambah kriuk-kriuk dari tulang, kulit dan jeroan yang digoreng kering. Biasaya warung buka jam 19.00 &amp; 20.00</p>	WM. Soto Pak Darji Pasar Comal



29	<b>Jenang Sirsak</b> 	<p>Jenang adalah makanan tradisional Indonesia yang sudah dikenal dari generasi nenek moyang kita terdahulu. Tidak jelas betul sejak kapan makanan ini diperkenalkan. Keberadaan makanan Jenang masih begitu kuat mengakar pada kehidupan sosial masyarakat, dan upacara ritual selamat adat Jawa. Dibalik tradisi kepercayaan masyarakat tersebut ada filosofis yang terkandung dalam makanan jenang yaitu harapan akan lancarnya semua keadaan seperti bentuk dari jenang sendiri yang lembek licin dan mudah sekali masuk perut ketika dimakan. Salah satu produk olahan Jenang yang menjadi khas kuliner Pemalang adalah Jenang Sirsak.</p>	Moga Pemalang
30	<b>Kepiting Lemburi</b> 	<p>Di daerah Pemalang, Kepiting Lemburi alias kepiting cangkang lunak memiliki proses masak yang tak jauh beda dengan kepiting pada umumnya tapi masakan kepiting ini menjadi unik ketika kita menikmatinya tanpa harus takut tertusuk tajamnya cangkang kepiting.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. RM Kepiting Gemes di Jl. Raya Iser, Petarukan</li> <li>2. RM Prima di Jl. A. Yani No. 33, Comal</li> <li>3. RM Pak Kardi Jl. Raya Ulujami No. 77, Ulujami</li> </ol>
31	<b>Tempe Mendoan + Sambel Kecap</b>	<p>Berbahan baku 1 papan tempe, 3 sdm terigu, 2 sdm tepung beras, 1 sdm bubuk bawang putih, 1 sdm bubuk ketumbar, 1 butir kemiri dan daun bawang. secukupnya Garam, secukupnya Masako, 1/2 gelas air, Minyak untuk menggoreng, 10 buah cabe rawit hijau, 2 buah cabe merah, 1 buah</p>	Masyarakat Pemalang



		tomat kecil, 5 sdm kecap manis, 2 sdm kecap manis pedas gurih kuliner khas Pemalang ini terasa sederhana namun istimewa. Tempe mendoan juga dapat dijumpai di daerah sekitar Pemalang seperti, tegal, Purbalingga dan Banyumas.	
30	<p>Getuk Lindri</p> 	Satu lagi makanan khas kota Pemalang adalah Getuk Lindri yang manis nan legit yang terbuat dari Singkong, dan memiliki beberapa variasi warna, mulai dari merah, kuning, hijau dan masih banyak lagi. Biasanya makanan ini bisa kita jumpai di sepanjang jalan kota Pemalang, dengan harga yang sangat terjangkau mulai dari Rp. 500 –Rp.1000 per potong kita bisa menikmati makanan yang akan kaya gizi ini	Kota Pemalang
31	<p>KRUPUK KEYEL</p> 	Kerupuk keyel termasuk salah satu makanan populer di desa Kalimas, Kecamatan Randudongkal. Keberadaan krupuk keyel diperkirakan sejak tahun 1960 an. Krupuk keyel memiliki rasa yang gurih. Krupuk keyel merupakan satu produk unggulan desa kalimas yang berbentuk krupuk yang terbuat dari tepung tapioka yang di goreng dengan menggunakan pasir tidak menggunakan minyak kelapa karena itu krupuk keyel merupakan salah satu produk krupuk non kolesterol Masyarakat Kalimas banyak yang menekuni usaha pembuatan krupuk ini. Setidaknya ada 15 pembuat krupuk keyel di desa Kalimas. Kerupuk keyel digoreng dengan pasir dengan adonan bumbu bawang goreng . Mengapa	Pembuat Krupuk Keyel: Rupai HP. 08312362313 4 Desa Kalimas RT. 24 RW. 2 Randudongkal





		<p>disebut “keyel”? Menurut penuturan pembuatnya dulu sejarahnya dari banyaknya pembeli yang “ngeyel” minta tambah krupuk lagi dan tambah lagi, sehingga disebut “keyel”. Krupuk ini ternyata memiliki kemiripan dengan krupuk “ anthor” yang dibuat di Kabupaten Tegal.</p>	
32	<p>Bongko Mento</p> 	<p>Bongko yang biasa dikenal masyarakat adalah yang berbahan dasar pisang dan rasanya manis. Berbeda dengan bongko yang satu ini, terbuat dari adonan tepung beras dan diisi oleh tumisan buah pepaya muda/labu siam yang sudah dibumbui sedemikian rupa dan ditambah suwiran ayam. Semua itu dibungkus dalam daun pisang, yang kemudian dikucuri kuah santan kental baru kemudian dikukus sampai matang. Berdasarkan penelusuran literatur, ternyata bongko mento juga diklaim sebagai kuliner khas Madura dengan nama yang sama yaitu Bongko Mento. (sumber: <a href="http://resepkue2014.blogspot.co.id/2015/08/resep-kue-mentu-khas-madura-bongko-mento.html">http://resepkue2014.blogspot.co.id/2015/08/resep-kue-mentu-khas-madura-bongko-mento.html</a>)</p>	Jl. A yani Pemalang
33	<p>GEMPOLAN</p> 	<p>Gempolan merupakan makanan khas desa Sewaka Pemalang. Berbeda dengan istilah “gempol” yang ada di Tegal maupun daerah lain, gempolan khas Pemalang terbuat dari bahan baku beras yang proses produksinya memakan waktu lumayan lama, karena sebelum disajikan gempolan harus digiling dan dikukus sebanyak dua kali untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Dengan menggunakan satu alat penggiling untuk seluruh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar Tradisional Desa Kabunan Taman</li> <li>• Desa Sewaka, Kecamatan Pemalang</li> </ul>

		<p>penjual gempolan yang ada di desa, bahan-bahan yang di gunakan adalah bahan alami, cara penjualan yang masih tradisional yaitu jalan kaki atau menggunakan sepeda dengan jarak tempuh yang cukup jauh, serta hanya dijual oleh kaum perempuan pada pagi hari.. Gempolan memiliki bentuk bulat dengan berbagai varian rasa yang terbuat dari bahan alami, seperti rasa original, rasa pandan, rasa strawberry dan coklat yang terbuat dari pasta. Penyajiannya pun cukup unik, gempolan biasa dinikmati masyarakat setempat dengan dicampur santan hangat dan gula jawa.</p>	
34	Puli 	Puli adalah jajanan pasar yang dibuat dari beras yang sudah di masak, biasa dijumpai di desa Beji pada saat menjelang buka puasa di bulan Ramadhan.	Warung Puli Kelurahan Beji Taman
35	Blendung 	Blendung merupakan salah satu makanan khas Pemalang, Selain di Pemalang juga ada makanan ini namun dengan bahan pembuat yang sedikit berbeda. Makanan ini terbuat dari jagung yang sudah direbus dan diberi parutan kelapa. Makanan ini memiliki rasa yang manis dengan sedikit gurih yang di karenakan oleh parutan kelapa. Makanan ini memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat di jadikan sebagai makanan pengganti nasi atau hanya sekadar dijadikan jajanan saja. Kita dapat	Sumber: Pasar Comal




		<p>dengan mudah membuatnya sendiri karena sedikit bahan yang di butuhkan dan harga bahan yang murah.</p> <p>(sumber: <a href="http://alnandablog.blogspot.co.id/2016/12/makanan-khas-kabupaten-pemalang-yang.html">http://alnandablog.blogspot.co.id/2016/12/makanan-khas-kabupaten-pemalang-yang.html</a>)</p>	
36	<p>KLEPON</p> 	<p>Makanan Jawa berupa bola ketan berisi gula jawa. Makanan ini berusia tua diperkirakan sudah ada sejak tahun 1960 an. Penjual makanan ini di Pemalang biasa menjajakan secara menetap maupun berkeliling dengan gerobak. Begitu banyaknya pembuat dan pedagang kue klepon menjadikan Pemalang dijuluki sebagai kota klepon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klepon Bu Sumiati, Jl.Jend . Sudirman 45</li> <li>• Klepon Mbak Isah Jl. R.E Martadinata</li> <li>• Jl. Jenderal Sudirman</li> </ul>
37	<p>GEMBLONG BAKAR</p> 	<p>Gemblong bakar namanya. Hampir di semua daerah ada, cuma dengan sebutan berbeda, seperti di Jakarta disebut Uli Bakar, di Bandung menyandang nama Ketan Bakar. Masyarakat Pemalang bagian Selatan, lebih tepatnya di daerah Moga dan sekitarnya makanan ini disebut dengan Gemblong Bakar. Kue ini cocoknya memang dimakan di tempat-tempat yang dingin. Gemblong Bakar merupakan hidangan khas Moga yang telah lama digemari, dan memiliki penggemar tersendiri. Terbuat dari beras ketan, yang ditanak kemudian dihaluskan dengan cara tumbuk, setelah halus ditempatkan diwadah yang lebar kemudian diiris bentuk kotak-kotak panjang. Setelah dingin baru dibakar di bara arang. Gemblong Bakar ini nikmat sekali disantap pada pagi hari di dampingi teh tubruk panas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penjual gemblong bakar di Teras toko Swalayan alun-alun Pemalang</li> <li>• Pasar Moga</li> </ul>
38	LEPET	Terbuat dari ketan dan kelapa	Sumber:



		<p>dibungkus dengan lilitan daun kelapa muda lalu dikukus. Rasanya empuk, gurih dan aromanya wangi.</p> <p>Jajan pasar bernama lepet atau lepat ini dulu banyak dijual oleh penjaja kue tradisional keliling atau di pasar-pasar. Ciri khas jajanan ini adalah bungkusnya yang melilit rapi dari daun kelapa muda alias janur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mak Maemunah dan Kusyati (pembuat lepet di Dukuh Kebumen Desa Pedurungan Taman)</li> </ul>
39	<p><b>MONYET (GATOT)</b></p> 	<p>Nama gatot diambil dari singkatan Gagal Total karena sulitnya menghasilkan panen atau gagal panen. Gatot merupakan makanan tradisional berbahan dasar Gaplek (ketela yang dikeringkan). Gaplek ini di iris dan kemudian dijemur sampai kering, setelah itu disimpan sampai timbul Noda hitam pada gaplek. Setelah itu dicuci lalu dikukus seperti menanak nasi. Kandungan Gizi Gatot adalah Karbohidrat. Karbohidrat merupakan senyawa yang terdiri dari elemen-elemen karbon, hidrogen dan merupakan sumber energi yang paling ekonomis dan paling banyak tersedia. Karbohidrat sangat bermanfaat karena merupakan penghasil energi yang cepat dan menghasilkan serat. Sebenarnya makanan ini juga terdapat di daerah –daerah lain. Bahkan banyak yang meyakini makanan ini merupakan makanan khas gunung kidul Yogyakarta. Masyarakat Pemalang sendiri menamai makanan ini sebagai “monyet”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar Tradisional Desa Kabunan Taman</li> <li>• Pasar-pasar tradisional lain di Pemalang</li> </ul>

40	<p>GEMBLONG KETAN</p> 	<p>Gemplong Ketan merupakan salah satu makanan khas Pemalang. Makanan ini terbuat dari ketan yang dicampur santan, kemudian di lumuri gula merah. Makanan ini memiliki cita rasa yang manis dengan tekstur yang kenyal yang dikarenakan oleh bahan bakunya yang terbuat dari ketan. Selain itu Gemplong Ketan memiliki cita rasa gurih yang disebabkan oleh santan. Dengan rasa yang begitu padu membuat makanan ini disukai orang. Harga yang sangat terjangkau membuat makanan ini semakin diminati oleh para penikmat jajanan tradisional. Cukup dengan uang 4 - 5 ribu rupiah per pincuk, kita dapat menikmati enakness gemblong ketan Pemalang. Kita dapat menjumpai makanan ini di pasar desa Kabunan Taman maupun pasar-pasar tradisional lain.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar Tradisional Kabunan Taman</li> <li>• Pasar Tradisional Wanarejan Selatan</li> </ul>
41	<p>OPAK SINGKONG</p> 	<p>Camilan opak singkong ini merupakan ciri khas dari bantarbolang, terutama desa Kuta. Banyak warga disana menjadi pembuat opak singkong, dan pernah juga diikuti dalam lomba di tingkat provinsi dan nasional. Opak dibuat dengan ukuran yang besar, kira-kira diameter 30 cm. Opak ini merupakan ciri khas opak singkong dari Desa Kuta. Singkong sebagai bahan bakunya ia peroleh dengan mudah, ia mendapatkannya langsung dari petani di Desa Kuta.</p> <p>Untuk membuat opak, singkong yang sudah dikupas, dipotong kecil-kecil (dirajang) kemudian dikukus dan setelah matang ditumbuk menjadi getuk. Selanjutnya getuk digiling sampai tipis dan di buat bulat dengan cetakan. Terakhir dijemur sampai setengah kering di bawah sinar matahari. Opak yang sudah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desa Kuta Bantarbolang</li> </ul>









		setengah kering kemudian dikemas dengan sederhana, yakni diikat dengan tali dari bambu per 50 lembar opak	
42	AYAM BAWANG 	<p>Menu ayam bawang biasanya disajikan pada saat momen istimewa Idul Fitri. Kuliner ini menjadi ciri khas daerah Kauman Kota Pemalang. Sejauh pengamatan penulis belum ada resto atau rumah makan yang menyajikan menu ayam bawang ini khas Pemalang. Penelusuran di dunia maya pun belum ada yang mengunggah menu tradisional ini. Bersyukur bahwa resep kuliner ayam bawang telah diwariskan pada beberapa penerus, walaupun tidak dikomersialkan untuk membuka warung atau pun rumah makan.</p>	<p>Pembuat ayam bawang:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saifin Agus, Perum. Taman Asri Pemalang. HP. 087733422799</li> <li>2. Indri Sugiharti, Cokrah Mulyoharjo Pemalang.</li> </ol>
43	GEPLAK 	<p>Barangkali sebagian masyarakat mengenali kue “geplak” sebagai kuliner khas Yogyakarta. Namun demikian ternyata di Pemalang, khususnya Desa Kabunan kecamatan Taman juga memproduksi kue “geplak” ini yang sangat berbeda dengan “geplak khas jogja”. Kalau geplak jogja terbuat dari parutan kelapa dan gula pasir atau gula jawa, yang rasanya manis dan beraneka warna maka geplak Pemalang terbuat dari beras ketan, <i>apu</i> (kapur sirih) dan gula jawa. Geplak khas Pemalang hanya didominasi warna coklat gula jawa.</p>	<p>Pembuat: Mbah Yati, Kabunan Taman</p>
44	KUE SERABI	Kue berbahan beras ini merupakan salah satu kuliner tempo dulu yang ada di Pemalang, juga daerah lain. memasak serabi tidak	Bu Wasriah, sebelah selatan pasar Beji

		<p>menggunakan kompor, tapi dengan memakai kayu bakar. Buat menggoreng serabi pun menggunakan penggorengan dari tanah liat. Kendati memakai perlengkapan masak tradisional, dijamin serabi tak cepat basi. Penjaja kue serabi biasanya berjualan di pagi hari, salah satu yang enak ada di Jl. Kol. Sugiono sebelah selatan pasar Beji.</p> <p>(Sumber: observasi)</p>	
45	<p>ONGOL-ONGOL (SINGKONG)</p> 	<p>Kue Ongol ongol merupakan salah satu kue khas tradisional yang berasal dari Indonesia. Kue Ongol Ongol memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Kue Ongol ongol memiliki rasa yang manis, kue ongol ongol bisa terbuat dari bahan dasar gula merah, singkong, ketela, sagu, labu kuning maupun dilengkapi pandan. Meskipun bukan hanya terdapat di Pemalang, namun ongol-ongol merupakan salah satu makanan tradisional di Pemalang.</p>	Jl. RE Martadinata
46	<p>OPAK ANGIN</p> 	<p>Berbeda dengan opak yang biasa dijual di pasaran. Opak angin dipanggang di atas anglo. Bahannya terbuat dari ketan dan gula jawa. Rasanya manis juga renyah Opak angin juga terdapat di daerah lain seperti Solo dan Pekalongan.</p>	Keberadaan pedagang opak angin belum terlacak





47	<b>KRIPIK GADUNG</b> 	<p>Keripik gadung adalah makanan yang terbuat dari umbi gadung yang diiris tipis kemudian dijemur sampai kering dan selanjutnya digoreng. Sebelum dilakukan penggorengan pada tahap pembersihan racun ada beberapa perlakuan khusus terhadap gadung sebelum diiris dan setelah diiris untuk menghilangkan kadar racun dalam umbi gadung tersebut, setelah diiris tipis ada yang melumuri dengan abu kayu untuk kemudian dijemur, setelah itu dicuci bersih dengan air mengalir dan selanjutnya dijemur sampai kering sebelum digoreng. Biasanya rasa keripik gadung adalah asin dengan aroma bawang yang gurih. Makanan ini termasuk jarang ditemui, karena pengolahan umbi gadung menjadi keripik cukup sulit dengan adanya racun yang terdapat dalam umbi tersebut. Kripik gadung mudah dijumpai di wilayah kecamatan Comal, Ulujami, dan Ampelgading.</p>	Pasar Comal
48	<b>SAGON</b> 	<p>Salah satu jenis kue kering tradisional yang cukup dikenal dari jaman dahulu hingga saat ini adalah kue sagon kelapa. Sesuai dengan namanya kue sagon kelapa ini dibuat dengan bahan-bahan yang cukup sederhana dan mudah didapatkan. Dua bahan utama untuk membuat kue ini adalah tepung beras ketan dan kelapa parut yang disangrai. Untuk membuat kue tradisional ini juga sangat mudah sekali prosesnya, sehingga sangat cocok dibuat untuk disajikan pada saat-saat tertentu atau pada saat hari raya. Umumnya untuk membuat kue sagon kelapa ini setelah adonan</p>	Toko Gita Mas Pemalang



		<p>siap maka proses selanjutnya adalah dibakar atau dipanggang menggunakan oven. Dengan kedua cara tersebut maka akan dihasilkan rasa yang berbeda meskipun hasilnya sama yaitu kue sagon kelapa.</p>	
49	<p>CAPRET</p> 	<p>Capret adalah jajanan yang terbuat dari tepung kranji atau tepung pati yang dibumbui khusus. Tekstur tak beraturan namun bentuk bulat pipih yang disajikan dengan cara digoreng kering. Capret bercitarasa gurih dan renyah. Keberadaan makanan Capret di daerah Comal sudah ada sejak tahun 1960 an. Capret juga banyak dijumpai di daerah Pekalongan, bahkan masyarakat disana mengklaim Capret sebagai jajanan khas Pekalongan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar Comal</li> <li>• Pasar Desa Susukan Comal</li> </ul>
50	<p>KERIPIK SINGKONG</p> 	<p>Keripik singkong sebagai camilan atau makanan khas di Pemalang sudah tidak diragukan lagi. Ada beberapa daerah yang menjadi sentra atau pusat industri keripik singkong.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bapak Sobari RT 6/6 Ujunggede</li> <li>• Bapak Tamuri RT4/6 Ujunggede</li> <li>• Ibu Rahayu Rt 4/4 Ujunggede</li> <li>• Pasar-pasar tradisional di Pemalang</li> </ul>
51	<p>SAGON KERING/BATANGAN</p>	<p>Berbeda dari sagon tepung, sagon jenis batangan/ pipih ini tekstur lebih keras. Namun aroma kelama dan gurih manis tetap terasa. Sagon jenis ini dijual di pasar Comal dengan harga kemasan kecil berisi sekitar 40 kepingan sagon seharga Rp. 10.000,-.</p>	<p>Pasar Comal</p>




			
52	<p><b>BANKET</b></p> 	<p>Makanan khas daerah Comal ini berwarna putih, keras dengan aroma rasa jahe yang kuat. Camilan ini sudah ada sejak dahulu namun kemasan dan variasinya masih “itu-itulah” saja. Meskipun demikian jajanan kecil ini acapkali membuat kangen terutama bagi warga kecamatan Comal di perantauan.</p>	<p>Bisa dibeli di Pasar Comal</p>
53	<p><b>SEMPRONG</b></p> 	<p>Kue semprong namanya. Rasanya gurih renyah menjadi camilan favorit warga Pemalang. Di kota Pemalang ada sentra pembuat kue semprong yaitu di daerah Purwoharjo Comal. Industri rumahan yang cukup berkembang pesat itu kini sudah merambah ke toko-toko yang berada di pusat kota.</p>	<p>Pasar-pasar di Pemalang</p>
54	<p><b>GLALI</b></p> 	<p>Glali atau dalam bahasa Indonesia Gulali adalah jajanan favorit anak kecil di era 1970 an. Glali dibuat dari gula yang ditaruh dalam cetakan dengan motif tertentu. Ciri khasnya adalah cetakan si Glali dibikin cembung tengahnya, sehingga adonan Glali kemudian ditiup oleh si tukang membentuk jajanan beraneka bentuk. Sayangnya Glali ini sudah punah, tidak ditemui lagi di Pemalang. Jajanan ini kalah bersaing dengan</p>	<p>Pedagang Glali, biasanya berjualan di depan SD</p>

		permen moderen yang menawarkan bentuk warna warni dan kemasan yang lebih menarik.	
55	<p>ANEKA OLAHAN TELUR</p> 	<p>Di Desa Sarwodadi Comal terdapat aneka olahan telur, yaitu telur asin aneka rasa (telur asin bakar, asap, bakar dan oven) yang sudah dipasarkan di wilayah kabupaten Pemalang maupun wilayah lainnya. Terdapat juga telur asin aneka rasa dengan memproduksi <i>Telur Asin Goreng (Telur rasa ikan Salmon)</i>. Telur Asin Goreng (Telur rasa ikan Salmon) adalah variasi baru dengan rasa yang sangat khas karena gurih seperti rasa ikan salmon.</p> <p>Pembuatan telur asin aneka rasa ini sangat sederhana dan memiliki nilai kreatifitas yang tinggi. Bahan (telur itik) lokal sangat mudah di dapat dari para peternak itik dengan harga yang sangat murah, setiap butir/ biji ± Rp 1.800,00. Sehingga bisnis telur asin aneka rasa ini sangat menjanjikan sebagai usaha wiraswasta yang nilai positifnya adalah dapat menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat/ penduduk sekitar.</p>	<p>Kelompok Tani “Sarwosari” Sarwodadi Comal</p>
56	<p>BUNTIL</p> 	<p>Buntel merupakan makanan tradisional Pemalang yang bisa dibungkus menggunakan daun talas, daun singkong atau pun daun pepaya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar Comal dan warung-warung makan tradisional Comal</li> </ul>

57	<b>BOTOK TLEMBUK</b> 	<p>“Tlembuk” atau yang di daerah lain dinamakan gembus merupakan salah satu makanan tradisional Pemalang. Botok tlembuk adalah salah satu varian sajian kuliner tlembuk yang mudah dijumpai di daerah Comal.</p>	Comal
58	<b>BOTOK CEKER</b> 	<p>Botok yang satu ini berkuah lezat karena komposisi yang cantik antara tahu, gembus dan ceker ayam. Dengan harga Rp. 7.000,- per porsi botok ceker menjadi pilihan nikmat untuk berhemat. Kuliner ini asli Comal namun belum cukup lama ada.</p>	Mbak Safira, belakang masjid agung Comal
59	<b>MARNING JAGUNG</b> 	<p>Marning, adalah jenis makanan ringan terbuat dari bahan jagung. Rasanyapun bisa di buat aneka rasa, seperti marning gurih, marning pedas, marning asin, marning manis dan lain-lain.</p>	Pasar-pasar tradisional Pemalang
60	<b>JONGGOL</b> 	<p>Jonggol adalah sejenis makanan tradisional atau jajanan pasar yang sudah ada sejak tahun 1970 an. Jonggol terbuat dari terigu, gula pasir, dan kelapa. Jajanan ini masih bisa dijumpai di pasar Comal, bahkan ada juga yang menjualnya secara online di “tokopedia”.</p>	Pasar Comal






61	<b>EMPING JAGUNG</b> 	<p>Emping adalah jenis makanan ringan yang pembuatannya yaitu bahan baku dipipihkan kemudian dikeringkan. Emping, pada umumnya dibuat dari melinjo. Namun, dengan banyaknya jagung yang dipanen oleh masyarakat, emping kini juga dapat dibuat dari jagung.</p> <p>Emping Jagung merupakan salah satu makanan khas pemalang, memiliki rasa yang renyah dan gurih dan banyak digemari. Proses pembuatan emping jagung ini sangat sederhana karena emping adalah produk olahan pangan dari bahan berpati yang digencet atau dipipihkan menjadi lempengan dengan bentuk tertentu (biasanya bulat), dikeringkan, dan digoreng renyah. Emping jagung ini dapat ditambahkan bumbu-bumbu sesuai selera, misalnya asin, pedas, gurih, manis</p>	Emping Jagung “pak Marjono” Desa Gandu Comal Pemalang
62	<b>KRAWU SINGKONG</b> 	<p>Namanya KRAWU, konon katanya berasal dari kata “krawukan” dalam bahasa jawa artinya makan pakai tangan. Krawu singkong merupakan kuliner tradisional Pemalang yang sudah ada sejak jaman kolonial. Makanan ini terbat dari irisan singkong rebus yang dicampur dengan parutan kelapa dan garam. Walaupun sederhana tapi rasanya enak sekali.</p>	Pasar Tradisional desa Kabunan Taman
63	<b>PEPES TLEMBUK</b> 	<p>Variasi sajian “tlembuk” yang lain adalah berupa pepes. Dengan bumbu-bumbu khas dan bungkus daun pisang, pepes tlembuk ini begitu menggoda untuk dinikmati</p>	Mbak Titik Listiarsih, Desa Gandu Comal




64	<b>GAPLEK</b> 	<p>Gaplek berasal dari singkong yang telah dibersihkan lalu dipotong-potong dan dikeringkan dengan cara menjemurnya di terik matahari panas pada siang hari. Pada umumnya Masyarakat dalam membuat gaplek dengan cara sederhana, yaitu singkong dikupas, utuh atau dibelah kemudian dijemur. Ada 2 dua jenis gaplek, yaitu gaplek yang putih biasa ditepungkan atau dibuat tiwul dan gaplek hitam yang disebut gatot.</p>	Bantarbolang
65	<b>BOTOK TLEMBUK</b> 	<p>Botok merupakan makanan tradisional dan khas Comal. Terbuat dari telumbuk (gembus) yang sudah diramu dengan bumbu-bumbu lain. Proses kukus dengan bungkus daun pisang menjadikan makanan ini lezat tanpa campuran kimiawi.</p>	Mbak Titik Listiarsih, Desa Gandu Comal
66	<b>GROWOL</b> 	<p>Bahan utama Growol adalah singkong atau ketela pohon. Kandungan karbohidratnya sangat tinggi dan cocok untuk sumber tenaga ketika akan menjalani aktivitas. Pembuat growol tradisional saat ini semakin sedikit. Fungsi growol yaitu sebagai pengganti nasi, dikarenakan jaman dahulu padi tidak seperti sekarang yang mudah didapat. Growol merupakan makanan yang cocok bagi penderita diabetes melitus. Makanan growol tidak hanya terdapat di Pemalang, namun juga di berbagai daerah lain di Jawa.</p>	Pasar Tradisional desa Kabunan dan Beji
67	<b>KUE MATA RODA</b>	<p>Kue mata roda memiliki bentuk yang unik dan khas dan mirip seperti sebuah roda. jadi bagi sahabat yang pernah makan kue</p>	Pasar –pasar tradisional



		<p>ini, pasti sangat tahu dengan bentuk dan rasa nya yang khas.</p> <p>Terbuat dari bahan dasar ketela pohon atau biasa disebut dengan singkong, serta buah pisang yang menjadi isinya membuat kue ini sangat enak disantap sebagai camilan saat waktu senggang atau sarapan pagi.</p>	
68	<b>PUTU BUMBUNG</b> 	<p>Putu bumbung merupakan camilan khas dan tradisional Pemalang yang sudah ada sejak jaman dulu kala. Makanan jenis ini diperkirakan sudah ada sejak tahun 1950 an. Proses pembuatan sangat tradisional dan sederhana dengan cetakan dari bambu. Ada suara khas nyaring pada saat proses pembuatan putu ini dikarenakan tepung beras yang sedang dikukus menjadi kue putu. Biasanya makanan ini dijual dengan berkeliling kampun atau pun metetap. Penjualan putu biasanya dibarengkan dengan penjualan klue klepon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jl. Jenreal Suriman Pemalang</li> <li>• Jl. A Yani Pemalang</li> </ul>
69	<b>KRIPIK WIJEN JAHE</b> 	<p>Camilan ini menjadi ciri khas Moga dan beberapa daerah lain di Pemalang. Terbuat dari olahan jahe dicampur taburan wijen, menjadikan camilan ini sebagai penghangat tenggorakan yang enak untuk dimakan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusat Oleh-oleh Moga Jl. Raya Moga –Guci KM 2</li> </ul>
70	<b>SALE PISANG</b> 	<p>Pemalang juga dikenal sebagai sentra produksi sale pisang berkualitas tinggi. Dengan teknik pembuatan yang masih tradisional namun higienis, menjadikan sale pisang Mulyoharjo pemalang selalu dicari para pelanggan dari dalam maupun luar kota.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mulyoharjo Pemalang</li> </ul>









71	<b>CENGKARUK</b> 	<p>Cengkaruk merupakan jenis makanan yang di sajikan disetiap musim penghujan tiba dan mungkin hanya ada didaerah Pemalang saja. rasanya gurih gurih manis. Cengkaruk itu terbuat dari nasi yang sudah di jemur atau di keringkan. Jadi terkadang di desa desa kalau ada nasi sisa biasanya di jemur di atas genting rumah. Setelah kering, nasi tersebut di simpan untk persediaan atau bisa juga di jual. kalau di desa saya nasi kering setelah di jemur dinamakan segaking ( baca nasi aking ). kemudian segaking tersebut di sangrai sampai kering dan warnanya berubah kecoklatan, setelah di sangrai sampai matang kemudian di tiriskan dan ditaruh kedalam baskom atau piring tergantungbanyaknya kita membuatnya. habis itu kita parut kelapa dan hasil parutan kelapa tersebut kita campurkan kedalam hasil sangrai ditambah taburan gula pasir. jadilah cengkaruk,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudah semakin sulit dijumpai.</li> </ul>
72	<b>KETHEK</b> 	<p>Kethek merupakan jenis makanan yang terbuat dari blondo/ ampas pembuatan minyak kelapa, Makanan ini dahulu banyak dijumpai di desa-desa di Pemalang, namun kini sangat sulit ditemui. Sebagai sebuah kuliner tradisional “kethek” juga terdapat di berbagai daerah lain di Jawa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sulit dijumpai, kecuali dengan kesengajaan untuk membuatnya.</li> </ul>
73	<b>REMPEYEK PARIS</b> 	<p>Rempeyek sebagai satu jenis camilan atau jajanan khas dan tradisional Pemalang sudah tidak diragukan lagi. Sebenarnya sentra produsen rempeyek di Pemalang tersebar di beberapa wilayah, namun rempeyek dari desa Kabunan Taman nampaknya yang paling diminati. Banyak produsen rempeyek disana baik rempeyek kacang hijau, jagung mapun</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rempeyek Paris Mbah Rijah, Desa Kabunan Taman</li> </ul>






		kacang tanah.	
74	<b>TEMPE KERING</b> 	<p>Irisan tempe yang dipotong kecil-kecil dengan taburan bumbu dan cabe serta kecap menjadi ciri khas makanan khas pantura Pemalang ini. Kuliner jenis ini bisa dibuat sendiri maupun dibeli dari warung-warung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dapat dijumpai di hampir seluruh wilayah Pemalang</li> </ul>
75	<b>PINDANG TETEL</b> 	<p>Kuliner ini bernama “pindang tetel”. Apabila ditilik dari sisi nama seolah-olah kuliner ini kuliner ikan laut. Ternyata asumsi itu keliru. Kuliner ini mirip soto, dengan komponen utama daging sapi. Dalam satu porsi pindang tetel akan dijumpai irisan lontong, bihun, tauge, irisan daun bawang, remahan krupuk, sambel dan kuah kental sapi, Mantap dengan takaran garam dan bumbu seimbang. Kuliner yang sudah ada sejak tahun 1960 an ini bisa dijumpai di Comal. Pindang tetel ternyata juga terdapat di Pekalongan, bahkan sebagian kalangan meyakini “pindang tetel” sebagai kuliner khas Pekalongan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W.M pindang tetel “Pak Kasiyan” belakang kantor KUA Comal</li> </ul>
76	<b>KUE LEMPER</b> 	<p>Penganan ini terkenal bukan hanya di Pemalang namun juga di seluruh Indonesia sebagai pengganjal perut sebelum memasuki tahap makan besar. Pembuatan lempur mencakup persiapan cincang daging ayam dan menanak ketan seperti menanak nasi (bisa ditambah dengan santan).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bisa dijumpai di toko-toko makanan di Pemalang.</li> </ul>

77	<p>Wajik Nanas</p> 	<p>Jajanan khas dan tradisional Pemalang ini biasanya dibuat berdasarkan pesanan. Umumnya dibuat untuk keperluan hajatan atau menjelang hari raya. Bentuk maupun rasa wajik nanas khas Desa Kabunan Taman berbeda jauh dari wajik-wajik lain yang ada di daerah luar Pemalang. Terbuat dari beras ketan dan serat nanas menjadikan makanan ini begitu khas, manis dan lezat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mbah Yati Desa Kabunan Taman</li> </ul>
78	<p>OLAHAN DAGING MENTOK</p>	<p>Ada satu lagi olahan daging unggas yang populer di Pemalang, hanya bermodal promosi dari mulut ke mulut yaitu daging mentok. Dibuat secara tradisional dan turun temurun sejak tahun 1970 an kuliner satu ini masih eksis hingga saat ini.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuat kuliner daging mentok Mbak Jen desa Pedurungan Taman</li> </ul>
79	<p>KRIPIK PARE</p> 	<p>Kripik pare merupakan camilan khas desa ujung gede kecamatan Ampelgading. Kerpik yang terbuat dari irisan buah pare tipis-tipis dilumuri adonan bumbu membuatnya renyah setelah digoreng. Kripik pare pertama ada tahun 2005 yang dipelopori oleh ibu Kristiana Marlidiyati di desa Kandang Kecamatan Comal sebagai makanan atau camilan keluarga. Karena rasanya yang khas seperti ada pahit-pahit sedikit tapi agak manis maka menjadi digemari oleh ibu-ibu di sekitarnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UKM Shabat Desa Kandang RT. 2 RW. 12 Comal</li> <li>• PKK Desa Pamutih Comal</li> </ul>
80	<p>LOPIS</p>	<p>Kue Lopis merupakan jenis makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan dengan dibungkus daun pisang. Asal muasal kue ini belum diketahui pasti, sebab bukan hanya di Pemalang ataupun Pekalongan namun di Jawa Timur juga dijumpai kue lopis. Dengan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar Comal</li> </ul>

		diolesi garam maupun gula dan taburan parutan kelapa menjadikan sajian kue lopis ini begitu istimewa	
81	<b>KEMPLANG</b> 	Kemplang merupakan sejenis krupuk yang sangat keras. Makanan ini sebenarnya bukan hanya terdapat di Pemalang, namun di daerah-daerah lain juga ad. Bahkan sebagian kalangan menyebut kemplang adalah makanan khas Palembang. Namun cita rasa kemplang pemalang barangkali tidak sama dengan daerah-daerah lain. Sebagai sebuah camilan tradisional, keberadaan kemplang semakin sulit di jumpai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar-pasar tradisional di Pemalang</li> </ul>
82	<b>GEBRAL</b> 	Sawut singkong atau bila dikampung sering disebut dengan nama gebral ini termasuk makanan tradisional yang terbuat dari singkong, rasa yang manis dengan ditaburi parutan kelapa membuat lidah tak mau berhenti menikmatinya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar tradisional Desa Kabunan</li> </ul>
83	<b>KLUNGSU</b> 	Klungsu adalah makanan yg terbuat dari biji asem. Dahulu makanan jenis ini biasa dijumpai dan menjadi camilan anak-anak di desa-desa Pemalang. Namun sekarang camilan jenis ini hampir dipastikan tidak ada lagi. Cara membuatnya cari biji asem yg sudah tua. Biji asem 1kg dicuci bersih lalu tiriskan. Lalu biji asem di sangrai atau didakar, lalu dibuang kulitnya, di rendam satu malam. Selanjutnya dikukus dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudah tidak dijumpai lagi</li> </ul>

		siap di makan. Akan lebih nikmat dimakan bersama kelapa muda	
84	SAYUR LEMBARANG	Masakan Jawa yang kini hampir tergerus oleh bumbu instant, tidak bisa tergantikan oleh bumbu aslinya yang nota bene hasil racikan sendiri warisan nenek moyang yaitu sayur <i>lembarang</i> . Cara memasaknya agak rumit, hal ini disebabkan adanya bumbu yang harus komplit. Komponen utmana sayuran ini adalah tahu, tempe, irisan ikan, gembus, kol, bisa dibuat bening maupun dengan santan.	Dapat dijumpai hampir di seluruh wilayah Pemalang
85	KINTELAN 	Kintelan ternyata juga menjadi makanan khas tradisi perang obor di Desa Tegalsambi Kabupaten Jepara. Namun bentuk dan rasanya berbeda,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar pagi Pemalang</li> </ul>
86	GETUK 	<i>Gethuk</i> adalah makanan ringan yang terbuat dengan bahan utama ketela pohon atau singkong. Getuk merupakan makanan yang mudah ditemukan di hampir semua wilayah Jawa Tengah dan Jawa Timur, termasuk di Pemalang. Pembuatan getuk dimulai dari singkong di kupas kemudian kukus atau perebusan, setelah matang kemudian ditumbuk atau dihaluskan dengan cara digiling lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar-pasar tradisional di Pemalang</li> </ul>
87	ONDE ONDE	<i>Onde-onde</i> adalah makanan tradisional yang bentuknya bulat dimana di bagian luarnya terasa kenyal dan di dalamnya terdapat campuran <i>kacang hijau</i> dan <i>gula merah</i> . Makanan satu ini merupakan makanan tradisional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar-pasar tradisional di Pemalang</li> </ul>



		yang terkenal di Indonesia dan biasanya banyak kita jumpai di pasar tradisional, termasuk di Pemalang	
88	UWIS-UWIS (TAPE GORENG) 	<i>Uwis-uwis</i> (tape goreng) merupakan salah satu makanan tradisional di Pemalang, dengan campuran tape singkong, terigu, gula, garam dan air dan minyak menjadikan makanan ini begitu enak dinikmati. Tape goreng tidak hanya terdapat di Pemalang namun juga daerah-daerah lain, seperti Batang maupun Pekalongan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tape goreng lebih banyak dibuat pribadi, sedikit yang dijual warung.</li> </ul>
89	BIRENG (SERABI GORENG) 	Bireng merupakan varian menu serabi dimana serabi digoreng dengan menggunakan tepung terigu. Cara pembuatannya sebetulnya cukup ribet, pertama-tama serabi dibuat terlebih dahulu di tungku khusus kemudian setelah jadi diangkat lalu dioleskan ke adonan tepung dan digoreng di wajan biasa. Makanan serabi goreng (bireng) ternyata tidak hanya ada di Moga namun juga daerah-daerah lain bahkan sampai di Jawa Barat (Ciawi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandiraja</li> </ul>
81	JENANG JAHE ULUJAMI	Camilan ringan ini diproduksi oleh masyarakat desa Kertosari Ulujami. Makanan yang terbuat dari olahan jahe dan gula merah ini dipercaya berkhasiat menghangatkan badan. Keberadaan Jenang jahe diyakini sudah lama ada, sekitar tahun	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desa Kertosari Ulujami</li> </ul>

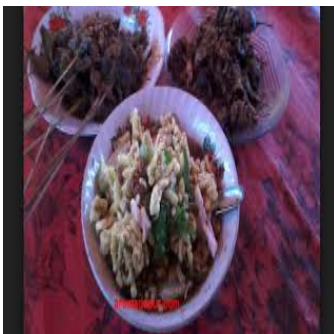
		1960 an.	
82	<p><b>LONTONG DHARMA</b></p> 	<p>Kuliner ini disebut dengan Lontong Dharma, yaitu sajian lontong dengan tauge, ditambah tempe/ tahu yang digoreng tepung dan diiris kecil kecil dan diberi kuah opor kental beserta taburan kerupuk dan bawang merah, dipadukan dengan sate ayam(kampung) berkuah opor kental dan sambal merah dengan rasa tauco yang pas ini sangat cocok sebagai menu sarapan pagi maupun makan siang. Saat ini yang berjualan lontong darma generasi ketiga ( ibu Mutiah ). Ibu mutiah menggantikan ayahnya yaitu Bapak Kasmuri (bejualan dari tahun 50 an sampai tahun 80an ),dan "Darma"sendiri merupakan nama ayah Pak Kasmuri yang berjualan sebelum tahun 50 an.( sebelum di jalan veteran, lontong darma dulu menempati lapak di depan penggilingan padi ( sebelah utara pasar anyar pemalang)</p> <p>Satu porsi lontong darma harganya Rp.12.000 dan sate ayam setiap tusuk Rp.4000,-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>WM. Lontong Dharma Jl. Veteran 102 Pemalang</li> </ul>

Sumber: Observasi, 2017


Berbagai jenis makanan khas tradisional Pemalang adalah kekayaan budaya tak ternilai. Warisan budaya itu secara turun temurun dilestarikan melalui resep-resep tradisional. Berikut ini adalah sebagian resep-resep pembuatan makanan tradisional Pemalang yang didapatkan:



Tabel 4.2.2 RESEP MAKANAN KHAS PEMALANG

No	MAKANAN	RESEP	SUMBER
1	<p>GROMBYANG</p> 	<p>Nasi grombyang memiliki bahan dasar berupa nasi, potongan-potongan tipis dari daging kerbau atau sapi beserta kuahnya, kemudian dihidangkan dalam mangkuk serta beberapa tusuk sate kerbau. Adapun resep serta bagaimana cara mengolah nasi yang enak ini antara lain sebagai berikut.</p> <p>Bahan-bahan/bumbu-bumbu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 gram daging sandung lamur</li> <li>• 400 gram iga kerbau/sapi</li> <li>• 2.500 ml air</li> <li>• 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan</li> <li>• 2 lembar daun salam</li> <li>• 4 sdt garam</li> <li>• 4 sdt gula merah sisir</li> <li>• 1 batang daun bawang, diiris halus</li> <li>• 4 sdm minyak untuk menumis</li> <li>• 4 sdm bawang merah goreng untuk taburan</li> <li>• 1 1/2 sdt ketumbar</li> <li>• 1/2 sdt merica</li> <li>• 7 butir bawang merah</li> <li>• 4 siung bawang putih</li> <li>• 2 buah kluwek, diseduh</li> <li>• 50 gram kelapa parut, disangrai</li> <li>• 1 cm jahe</li> <li>• 2 cm kunyit, dibakar</li> </ul> <p>Bahan Sambal Cabai Rawit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15 buah cabai rawit merah</li> <li>• 2 siung bawang putih</li> <li>• 1/8 sdt garam</li> </ul> <p>Cara Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus daging, iga sapi, air, serai, dan daun salam sampai empuk. Angkat dan ukur 2.000 ml air kaldunya. Potong-potong daging dan iga kerbau/sapi. Didihkan lagi.</li> <li>2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang ke rebusan daging. Masukkan garam dan gula merah. Masak sampai matang. Tambahkan</li> </ol>	Observasi

		<p>daun bawang. Aduk rata.</p> <p>3. Sambal cabai rawit: rebus cabai rawit merah dan bawang putih sampai layu. Angkat dan tiriskan. Tambahkan garam. Haluskan.</p> <p>4. Sajikan dengan sambal cabai rawit dan taburan bawang merah goreng.</p>	
2	<p>LONTONG DEKEM</p> 	<p>Bahan-bahan/bumbu-bumbu lontong dekem :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 ekor (400 gram) ayam, dipotong-potong</li> <li>• 2.000 ml air</li> <li>• 2 batang serai, dimemarkan</li> <li>• 2 lembar daun salam</li> <li>• 1 sendok teh garam</li> <li>• 2 sendok makan minyak untuk menumis</li> </ul> <p>Bumbu Halus Lontong Dekem :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 sendok teh ketumbar</li> <li>• 1/4 sendok teh merica</li> <li>• 6 butir bawang merah</li> <li>• 2 siung bawang putih</li> <li>• 1 buah keluwek</li> <li>• 150 gram kelapa parut, disangrai</li> <li>• 1 cm jahe</li> <li>• 3 cm kunyit, dibakar</li> </ul> <p>Pelengkap lontong dekem :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 buah kerupuk mi</li> <li>• 5 buah lontong</li> <li>• 3 sendok makan bawang merah goreng</li> <li>• 2 batang daun bawang, diiris halus</li> </ul> <p>Cara Pengolahan Lontong Dekem :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus ayam, air, serai, daun salam, dan garam sampai matang. Angkat ayam. Suwir-suwir. Sisihkan. Saring kaldunya.</li> <li>2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan dalam rebusan ayam. Didihkan. Tambahkan 1 sendok makan garam dan 1 1/2 sendok teh gula merah. Masak sampai matang.</li> <li>3. Tata lontong, ayam suwir, siram</li> </ol>	observasi



		<p>kuah, kerupuk mi, bawang merah goreng, dan daun bawang.</p> <p>4. Sajikan dengan sambal cabai rawit rebus.</p> <p>Lontong dekem yang panas dan nikmat siap dihidangkan</p>	
3	<p><b>BLENDUNG</b></p> 	<p>Apa itu blendung? Blendung yaitu jagung yang sudah tua dan di masak sampai lunak dan membutuhkan kurang lebih hampir, 3-4 jam untuk memasak jagung tua ini sampai lunak di atas tungku. Bahan yang harus di siapkan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 kilo gram jagung tua</li> <li>2. 1 sendok teh kapur teh, dan garam secukupnya</li> <li>3. kelapa tua</li> <li>4. air untuk merebus siapkan 2 liter</li> <li>5. kualiti atau dandang</li> </ol> <p>Cara membuat sangatlah mudah yaitu</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. siapkan api jika menggunakan tungku, atau nyalakan kompor elpiji, lalu siapkan kualiti atau dandang dan isi air secukupnya</li> <li>2. masukan jagung tua tadi ke dalam dandang, lalu rebus sampai lunak, jangan lupa kapur sirih dan garam masukkan sekalian, dalam proses melunakkan jagung tua ini membutuhkan kurang lebih sekitar 4 jam sampai 5 jam</li> <li>3. setelah jagung pecah-pecah seperti bentuk popcorn, berarti sudah lunak, lalu angkat dan dinginkan, setelah itu di pipil, dan buang janggelnnya</li> <li>4. siapkan daun pisang dan parut kelapa tadi, lalu taburkan di atas jagung tadi</li> <li>5. siap di hidangkan</li> </ol>	<p>Sumber:  <a href="http://www.wisatakuliner.web.id/2016/03/">http://www.wisatakuliner.web.id/2016/03/</a> </p>
4	<b>GETUK OCAR ACIR</b>	<p>Bahan yang dibutuhkan:</p> <p>1 kg singkong, kupas, potong-potong, cuci bersih, kukus ½ butir kelapa setengah tua, kerik kulit ari,</p>	<p>Sumber;            Observasi         </p>

		<p>parut memanjang Kinca (air rebusan gula merah) Sedikit garam untuk memberi rasa asin pada kelapa parut</p> <p>Cara membuat: Tumbuk singkong selagi masih panas sampai halus. Ambil sebuah papan yang bersih, pipihkan tumbukan singkong, potong kecil-kecil. Taruh di piring dengan taburan kelapa parut. Terakhir kucurkan kinca di atasnya</p>	
5	<p>AYAM BAWANG</p> 	<p>Ayam bawang bisa disajikan baik secara utuh (gelondongan) maupun dipotong kecil-kecil. Bisa dimasak dengan pakai kuah maupun tidak.</p> <p>Bahan-bahan yang perlukan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayam kampung 1,25 kg (kapasitas 1 panci)</li> <li>• Bawang merah 1,25 kg (digepek)</li> <li>• 2 ons kemiri</li> <li>• 2 ons bawang putih</li> <li>• 1 ons jahe jawa</li> <li>• 1 ons lengkuas muda</li> <li>• 1 ons kunyit</li> <li>• 0,5 ons ketumbar</li> <li>• 0,5 gelondong kelapa parutan</li> <li>• Serai secukupnya</li> <li>• Daun pisang secukupnya</li> <li>• Kantung plastik kapasitas 5 kg</li> </ul> <p>Cara membuat ayam bawang adalah sebagai berikut:</p> <p>Bawang merah dikupas semua, digeprek (dipukul penyet) satu per satu dicampur dengan bumbu yang sudah disiapkan (diblender/ diuleg. Ayam yang sudah diptong dibersihkan dalamnya. Bumbu Bawang tersebut dikolek/ ditumbuk dicampur dengan bawang yang sudah digeprek. Setelah itu dibungkus pakai daun pisang, terus sudah masuk semua, santannya langsung dipanaskan sedikit untuk</p>	<p>Sumber: Saifin Agus, Taman Asri</p>

		diambil bagian atasnya saja. Setelah itu dibungkus dengan kencang, dan direbus dalam panci/dandang selama 5 jam. Setelah itu bisa disajikan.	
6	<b>KRUPUK KEYEL</b> 	<p>Krupuk Keyel adalah krupuk khas Desa Kalimas Randudongkal Pemalang. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat krupuk Keyel adalah: tepung tapioka, garam, bawang merah, bumbu masak <i>Masako</i>.</p> <p>Adapun cara pembuatannya adalah: Siram tepun dengan air panas. Lalu digulung-gulung, setelah itu direbus. Kemudian diamkan sekitar 2 sampai 3 hari, dipotong-potong dan dijemur 2 sampai tiga hari. Stelah betul-betul kering digoreng menggunakan pasir selama 3 jam.</p>	<p>Sumber: Rupa'i (Produsen krupuk Keyel – Kalimas Randudongkal )</p>
	<b>LEPET</b> 	<p>Cara Pembuatan Lepet ketan: Bahan-bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 350 gr ketan</li> <li>2. 250 gr kelapa parut</li> <li>3. 50 gr kacang tanah</li> <li>4. secukupnya garam</li> <li>5. janur untuk wadah</li> <li>6. tali bambu untuk mengikat</li> </ol> <p>Cara Pembuatan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci dan rendam ketan terlebih dahulu selama 4-5jam</li> <li>2. Campurkan ketan, kelapa parut, dan kacang tanah. Aduk hingga tercampur rata</li> <li>3. Siapkan wadah lepet dari janur kemudian isi wadah dg campuran ketan. Kemudian tali muter sampai sisi nya tidak terlihat</li> <li>4. Kukus lepet kurang lebih selama 1jam</li> <li>5. Setelah matang, angkat dan hidangkan</li> </ol>	
7	<b>GARANG ASEM (AYAM)</b>	<b>Bahan 1 :</b>	



- 1/2 ekor Ayam kampung potong-potong
- 8 buah belimbing sayur, belah 2
- 2 buah cabe hijau, rajang
- 8 buah cabe rawit merah
- 4 buah tomat hijau, rajang
- 2 buah cabe merah, rajang
- 1 bungkus Bumbu Sop Rasa Ayam
- 1/2 sdt Kunyit Bubuk
- 1/2 sdt Merica Bubuk
- 1 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula

**Bahan 2 (dihaluskan) :**

- 3 siung bawang putih
- 3 buah bawang merah
- 3 cm lengkuas
- 2 butir kemiri


**Bahan 3 :**

- 4 batang serai ambil putihnya, rajang
- 4 lembar daun salam
- 80 ml santan sedang kentalnya
- 4 lembar plastik dilebarkan
- daun pisang secukupnya yang sudah dilayukan



**Cara membuat garang asem ayam**

- Campur semua bahan 1 beserta Bumbu Sop Rasa Ayam, Merica Bubuk, Kunyit Bubuk dan bahan 2. Aduk rata, diamkan selama 10 menit.
- Ambil daun pisang dan lapis dengan plastik, lapis kembali dengan daun pisang. Sambil panaskan kukusan.
- Letakkan serai, daun salam, 3 potong ayam dan bahan bahan 1 diatas daun pisang. Tuangkan 20 ml santan kemudian semat dengan lidi.
- Masukkan ke dalam kukusan, Kukus selama 45 menit.
- Angkat, sajikan panas-panas.

KRAWU SINGKONG	Bahan-bahan:	Pasar
----------------	--------------	-------


		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 gr singkong</li> <li>- ¼ butir kelapa agak muda parut</li> <li>- Garam secukupnya</li> </ul> <p>Cara membuat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bersihkan singkong lalu dipotong serong kecil-kecil dan di kukus.</li> <li>- Setelah dingin sajikan singkong kukus dengan dicampur kelapa parut yang telah diberi garam</li> </ul>	<p>Tradisional desa Kabunan Taman</p>
	<p>GROWOL</p> 	<p>Resep dan cara membuat growol sendiri terhitung sangat sederhana yang gampang dilakukan, yaitu hanya dengan berbekal umbi ketela pohon yang sudah dikupas kulitnya lalu direndam selama tiga hari berturut turut.</p> <p>Bahan-bahan yang diperlukan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kilogram atau 1.000 gram singkong/ ketela pohon</li> <li>• ¼ butir kelapa</li> <li>• Air bersih</li> </ul> <p><b>Alat Membuat Growol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ember atau baskom</li> <li>• Parut kelapa</li> <li>• Panci, kompor</li> <li>• Daun pisang</li> <li>• Pisau</li> </ul> <p><b>Cara Membuat Growol</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan bahan-bahan dan bumbu untuk membuat hidangan growol.</li> <li>2. Setelah itu, ambil singkong dan kupas. Kemudian cuci hingga bersih lalu rendam dalam air selama kurang lebih 3 hari</li> <li>3. Kalau sudah 3 hari, angkat dan tiriskan singkong tersebut. Berikutnya adalah proses menumbuk singkong hingga halus</li> </ol>	<p>Mbah Yati, desa Kabunan Taman</p>




		<ol style="list-style-type: none"> <li>Setelah ditumbuk dan halus, bungkus dan kukus singkong tersebut selama beberapa menit hingga matang, lalu angkat</li> <li>Selanjutnya taruh di atas tampah dan padatkan. Kemudian potong-potong growol sesuai selera dan hidangkan di piring saji bersama parutan kelapa</li> </ol>	
8	<p>KRIPIK PARU</p> 	<p>Cara Pembuatan:</p> <p>Sebelum paru paru sapi di iris tipis tipis, paru paru Sapi di kukus terlebih dahulu agar lebih mudah dalam proses pengirisan dan menghilangkan baunya, Pengukusan kurang lebih 30 menit tanpa bahan pengawet. Setelah melalui proses pengukusan paru paru sapi mulai di iris tipis tipis. Setelah pengirisan selesai paru paru sapi masuk tahap pengolahan bumbu bumbunya, Dimana bumbu yang digunakan antara lain : Tepung Beras, Tepung Tapioka, Kacang Tanah, Bumbu Penyedap, Kucai, Telur, Santan, Minyak Goreng</p>	<p>Sumber:</p> <p><a href="http://ibusupri.blogspot.co.id/2016/06/yu-x-intip-proses-produksi-keripik-paru.html">http://ibusupri.blogspot.co.id/2016/06/yu-x-intip-proses-produksi-keripik-paru.html</a></p>
	<p>KOLAK TELUR</p> 	<p>Proses pembuatan kolak telur sebagai berikut :</p> <p>Untuk 10 butir telur :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bahan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Telur Itik (kuning telur)</li> </ul> </li> <li>Bumbu-bumbu : <ul style="list-style-type: none"> <li>Gula Jawa 0,5 kg</li> <li>Santan Kelapa 1 liter</li> <li>Garam 1 sendok kecil</li> <li>Jahe 0,5 ons</li> </ul> </li> <li>Cara Membuat : <ul style="list-style-type: none"> <li>Rebus santan kelapa bersama dengan gula jawa, garam dan jahe sampai mendidih, aduk pelan-pelan sampai mengental.</li> <li>Masukkan kuning telur satu per satu (agar tidak pecah) kedalam rebusan santan.</li> <li>Aduk pelan-pelan sampai</li> </ul> </li> </ol>	<p>Kelompok Tani "Sarwosari" Sarwodadi Comal</p>

		<p>matang.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angkat dan saring agar kuah terlihat bersih.</li> <li>- Siap dikemas atau dihidangkan.</li> </ul>	
9	<p><b>JENANG SIRSAK</b></p> 	<p>Penelusuran literatur ternyata menemukan bahwa jenang sirsak selain dijumpai dan dikenal sebagai makanan/jajanan khas Pemalang, juga menjadi sajian khas lebaran di Kabupaten Oku Sumatera Selatan.</p> <p>bahan jenang sirsak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg buah sirsak, keluarkan bijinya</li> <li>• 2 sdm tepung beras</li> <li>• 1/2 kg gula pasir</li> <li>• Kertas minyak/ kertas pilus</li> </ul> <p>Cara membuat jenang sirsak</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Blender sirsak, gula pasir dan tepung beras.</li> <li>2. Masukkan ke dalam penggorengan, masak diatas api sedang sambil terus diaduk aduk selama setengah jam.</li> <li>3. Angkat kemudian bungkus dengan kertas minyak selagi masih hangat.</li> <li>4. Jemur jenang sirsak kurang lebih selama 2 hari, jangan sampai terlalu kering supaya kertas minyak mudah dibuka.</li> </ol>	<p>Sumber:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produsen Jenang Sirsak Ustad Alim, Moga</li> <li>2. <a href="http://www.tempatonlinetu.net/2015/04/resip-jenang-sirsak.html">http://www.tempatonlinetu.net/2015/04/resip-jenang-sirsak.html</a></li> </ol>
	<p><b>GAPLEK</b></p> 	<p><b>BAHAN UNTUK MEMBUAT GAPLEK :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Singkong ubi kayu yang kualitas baik, tandanya masih segar</li> </ul> <p><b>ALAT - ALAT YANG DIPERLUKAN :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ember</li> <li>• Karung goni</li> <li>• Pisau</li> <li>• Tikar</li> </ul> <p><b>CARA MEMBUAT GAPLEK SINGKONG :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pisahkan singkong ubi kayu dari batangnya, kupas kemudian cuci hingga bersih.</li> <li>2. Potong - potong singkong ubi kayu yang terlalu panjang.</li> </ol>	Bantarbolang




		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Jemur singkong ubi kayu yang telah bersih di bawah sinar matahari selama 1~2 hari. Setelah itu tutup dengan tikar bersih selama 1 hari. Diharapkan jamur dapat memperkecil tingkat keracunannya.</li> <li>4. Jemur lagi sampai kering, setelah kering disebut gaplek, lalu masukkan ke dalam karung.</li> <li>5. Simpan di tempat yang kering, jangan di tempat yang basah atau lembab.</li> </ol>	
10	<p>MANISAN NANAS</p> 	<p>Buah nanas memang sangat lezat dikonsumsi baik dalam keadaan mentah maupun diolah terlebih dahulu. Salah satu olahan buah nanas adalah manisan nanas.</p> <p><b>Cara Membuat Manisan Nanas Kering</b></p> <p>Bahan yang diperlukan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 buah nanas mengkal (tidak terlalu matang)</li> <li>• 300 gram gula pasir</li> <li>• 1 sendok teh garam dapur</li> <li>• 1 sendok makan kapur sirih</li> <li>• Air secukupnya</li> </ul> <p>Cara Membuat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kupas buah nanas hingga bersih hingga semua matanya hilang. Setelah bersih kemudian potong-potong sesuai selera. Jangan lupa untuk membuang bagian tengah nanas yang keras agar lebih nikmat ketika dimakan.</li> <li>• Larutkan garam ke dalam 500 ml air kemudian gunakan larutan garam tersebut untuk mencuci nanas yang telah dipotong. Akan lebih baik apabila potongan nanas tersebut dimasukkan langsung ke dalam larutan ini. Fungsi</li> </ul>	<p>Sumber: Ustad Amin, produsen makanan ringan khas Moga</p>

		<p>pencucian ini adalah untuk mengurangi rasa gatal yang ditimbulkan getah nanas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Larutkan kembali kapur sirih ke dalam 1 liter air. Aduk hingga rata kemudian tunggu hingga kapur mengendap. Ambil bagian air yang dingin kemudian rendam potongan nanas selama kurang lebih 1-2 jam. Fungsi perendaman ini agar manisan yang kita buat bisa lebih kenyal.</li> <li>• Didihkan 500 ml air. Setelah mendidih masukkan buah nanas yang telah direndam dalam air kapur sirih selama 3-5 menit. Fungsi perebusan kali ini hanya untuk mensterilkan buah nanas, jadi jangan merebusnya terlalu lama. Setelah 3-5 menit angkat dan tiriskan.</li> <li>• Masak 300 gram gula pasir dengan 300 ml air hingga menjadi seperti sirup yang agak kental. Selama proses memasak terus aduk larutan gula tersebut agar tidak mengkristal. Setelah mendapatkan kekentalan yang diinginkan matikan apinya kemudian dinginkan.</li> <li>• Setelah sirup dingin masukkan buah nanas yang sudah di sterilkan ke dalam sirup tersebut. Anda juga bisa memberikan beberapa penambah rasa seperti bubuk vanila atau bubuk jahe agar lebih lezat.</li> <li>• Setelah tercampur dinginkan dalam lemari es selama 24 jam agar larutan gula meresap.</li> <li>• Setelah diinapkan, keringkan manisan nanas basah tersebut dengan menjemurnya di bawah sinar matahari langsung. Anda juga dapat menggunakan</li> </ul>	
--	--	---	--

		oven untuk mengeringkannya. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manisan siap dihidangkan</li> </ul>	
11	APEM COMAL 	<p>Apem merupakan makanan khas dari Comal Pemalang. Kuliner khas ini merupakan kue yang memiliki warna coklat tua dan uniknya lagi di alasi dengan daun pisang yang menyatu dengan apemnya. apem terbuat dari bahan dasar tepung beras dan gula jawa hal itulah yang membuat apem memiliki warna coklat tua dan rasanya yang manis atau rasa legit yang khas.</p> <p>Cara pembuatan apem pun masih menggunakan cara-cara tradisional yaitu dengan menggunakan daun pisang sebagai alas dasarnya.</p> <p>Bahan-bahan pembuatan Apem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• santan kelapa 500 ml</li> <li>• garam 1/2 sendok teh</li> <li>• ragi instant 1 sendok makan</li> <li>• gula merah 250 gr</li> <li>• tepung beras 300 gr</li> <li>• tepung tapioka 100 gr</li> <li>• vanili bubuk 1/2 sendok teh</li> <li>• daun pisang</li> </ul> <p>Cara membuat apem khas comal:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus santan dengan garam diatas api kecil sampai mendidih sambil diaduk-aduk, angkat dinginkan</li> <li>2. Campurkan semua bahan lainnya dalam satu wadah sambil diaduk hingga merata</li> <li>3. Tuang rebusan santan yang sudah dingin kedalam campuran bahan</li> <li>4. Aduk-aduk hingga semuanya tercampur rata dan diamkan kira-kira selama 30 menit</li> <li>5. Tuang adonan secukupnya kedalam daun pisang</li> <li>6. Kukus kue apem sampai benar-benar matang dan empuk</li> <li>7. Angkat lalu sajikan dalam keluarga.</li> </ol>	Sumber: <a href="http://chaerul.se.blogspot.co.id/2016/10/apem-comal.html">http://chaerul.se.blogspot.co.id/2016/10/apem-comal.html</a>
	KUE MATA RODA	Bahan yang digunakan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Singkong parut 300 gram</li> </ul>	Sumber: Observasi


		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gula pasir 60 gram</li> <li>• Pisang raja matang 4 buah</li> <li>• Vanili bubuk 1/4 sendok teh</li> <li>• Garam halus 1/4 sendok teh</li> <li>• Kelapa parut 50 gram</li> <li>• Pasta makanan sesuai selera</li> <li>• Daun pisang untuk membungkus</li> </ul> <p>Cara membuat kue mata roda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siapkan wadah</li> <li>• Masukkan singkong parut</li> <li>• Masukkan gula pasir</li> <li>• Masukkan vanili bubuk</li> <li>• Masukkan garam</li> <li>• Masukkan pasta makanan</li> <li>• Aduk semua bahan hingga tercampur dengan rata</li> <li>• Siapkan daun pisang</li> <li>• Letakkan adonan diatas daun pisang</li> <li>• Kupas pisang dan letakkan diatas adonan</li> <li>• Tambahkan adonan agar buah pisang tertutup</li> <li>• Bungkus dan rekat kan ujung daun menggunakan tusuk gigi</li> <li>• Panaskan kukusan, lalu kukus adonan hingga matang kurang lebih 30 menit</li> <li>• Angkat dan biarkan sebentar</li> <li>• Potong kue menjadi bulat</li> <li>• Taburi dengan kelapa parut yang sudah di kukus terlebih dahulu</li> <li>• Kue mata roda siap dihidangkan</li> </ul>	
	Botok Tlembuk	<p>Bahan-bahan/bumbu-bumbun botok tlembuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 gram buah tlembuk/gembus</li> <li>- 100 gram petai cina (lamtoro)</li> <li>- 1/2 butir kelapa parut kasar</li> <li>- 2 buah cabai keriting, dipotong serong</li> <li>- 2 lembar daun jeruk, iris halus</li> <li>- 1 butir telur</li> <li>- 1/2 sendok makan garam</li> </ul>	Damiyah, Desa Gandu Comal

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/2 sendok teh gula pasir</li> <li>- daun pisang untuk membungkus</li> </ul> <p>Bumbu halus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 siung bawang putih</li> <li>- 4 butir bawang merah</li> <li>- 1 buah cabai merah besar</li> <li>- 1 cm kencur</li> <li>- 1/2 sendok makan garam</li> <li>- 1/2 sendok teh gula pasir</li> </ul> <p>Cara Pengolahan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Campur rata tlembuk/gembus, petai cina, kelapa parut, cabai merah keriting, daun jeruk, telur, dan bumbu halus.</li> <li>2) Ambil 2 lembar daun pisang. Sendokkan campuran tlembuk. Bungkus tum. Semat dengan lidi.</li> <li>3) Kukus 30 menit dengan api sedang sampai matang</li> </ol>	
	GATOT (MONYET)	<p>Cara mengolah singkong menjadi gatot cukup mudah. Pertama-tama, singkong yang sudah menjadi gaplek direndam dengan air kapur sirih selama 12 jam (semalam). Setelah dicuci hingga bersih, gaplek di potong-potong kecil kemudian dikukus selama 2 jam. Setelah matang, gaplek yang sudah berubah menjadi gatot disimpan pada wadah yang lebar agar cepat dingin. Untuk membuat gatot yang berkualitas, gaplek yang digunakan adalah gaplek yang sudah diujikan. Tujuannya adalah untuk mendapatkan warna hitam sebagai warna khas gatot.</p>	Pasar Tradisional Desa Kabunan
	SEMPORA	<p><b>Bahan-bahan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1/2 butir kelapa parut yang sudah dibersihkan kulit lapisan coklatnya</li> <li>2. 1 gelas belimbing tepung kanji</li> <li>3. 1/2 gelas belimbing gula pasir atau sesuai selera</li> </ol> <p><b>Langkah</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aduk semua bahan sampai</li> </ol>	Pasar Tradisional desa Kabunan Taman


		<p>benar2 tercampur</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Masukkan kedalam loyang, pisahkan adonan menjadi 3 bagian dan beri warna sesuai selera</li> <li>3. Siapkan panci kukusan dan kukus 20 menit atau sesuai ketebalan lapisan adonan</li> </ol>	
	<p>EMPING JAGUNG</p>	<p><b>Bahan-bahan untuk membuat emping jagung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jagung</li> <li>• Bawang putih</li> <li>• Garam</li> <li>• Minyak goreng</li> <li>• Kapur</li> </ul> <p><b>Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan emping jagung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesin pemipil emping</li> <li>• Mesin pengepres emping</li> <li>• Pengukus</li> <li>• Panci</li> <li>• Alat penjemur</li> <li>• Baskom</li> <li>• Wajan</li> </ul> <p><b>Cara membuat emping jagung</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertama-tama hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan emping jagung adalah pemilihan jagungnya. Pastikan jagung yang dipilih adalah jagung yang tua dan besar.</li> <li>2. Pipilah jagung menggunakan alat pemipil jagung kemudian bersihkan menggunakan air mengalir.</li> <li>3. Rendamlah jagung selama kurang lebih 24 jam. Tujuan direndamnya jagung dalam waktu yang sangat lama ini adalah agar nantinya dapat mempercepat perebusan.</li> <li>4. Setelah direndam, rebuslah jagung pipil menggunakan air yang telah dicampurkan air kapur 10% selama 2,5 jam. Dalam proses perebusan, selalu aduk-aduk jagung agar tidak gosong.</li> <li>5. Angkat jagung rebus</li> </ol>	


		<p>kemudian cucilah menggunakan air bersih. Pastikan jagung dicuci hingga bau kapur tidak tercium lagi.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Proses selanjutnya adalah pengukusan jagung. Kukuslah selama kurang lebih 4 jam dan campurkan bumbu (garam dan bawang putih)</li> <li>Setelah proses pengukusan, dinginkanlah jagung lalu pipihkan jagung menggunakan mesin pemipih. Lakukan sedikit demi sedikit agar hasilnya bagus.</li> <li>Jagung yang sudah dipipihkan kemudian dijemur di bawah terik matahari selama 1-2 hari.</li> <li>Jagung yang sudah dijemur sudah dapat disimpan di plastik dan sudah dapat digoreng sesuai kebutuhan.</li> <li>Jika anda menginginkan emping jagung dengan rasa, taburkan bumbu-bumbu sesuai selera sehabis emping digoreng dan selagi masih panas. Tujuannya agar bumbu meresap sempurna.</li> </ol>	
	Pepes tlembuk	<p>Bahan-bahan pembuatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>500 gram tlembuk/gembus, hancurkan hingga lembut</li> <li>1 batang daun bawang, cincang halus</li> <li>5 lembar daun salam</li> <li>daun kemangi</li> <li>daun pisang untuk membungkus</li> </ul> <p>Bumbu Yang Dihaluskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 siung bawang merah</li> <li>2 buah cabe merah besar</li> <li>1 siung bawang putih</li> <li>5 buah cabe rawit (sesuai</li> </ul>	<p>Sumber : Observasi Comal</p>





		<p>seler)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 sdt garam</li> <li>- 1 sdt gula</li> </ul> <p>Cara Membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campurkan tlembuk dengan bumbu yang telah dihaluskan. Aduk rata hingga benar-benar tercampur dengan bumbu</li> <li>2. Tambahkan irisan daun bawang dan kemangi, aduk kembali hingga rata, kemudian siapkan daun pisang.</li> <li>3. Panaskan kukusan.</li> <li>4. Bungkus dengan daun pisang seperti lontong, dan letakkan daun salam di masing-masing bungkusan pepes tahu.</li> <li>5. Kukus hingga masak, kurang lebih 30 – 45 menit</li> </ol> <p>sumber: <a href="http://tlembuk-comal.blogspot.co.id/">http://tlembuk-comal.blogspot.co.id/</a></p>	
	<p>Kue Jongkong</p> 	<p>Bahan-bahan yang dibutuhkan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gram Tepung Beras</li> <li>• 100 gram Tepung Ketan</li> <li>• 50 gram Tepung Kanji</li> <li>• 650 ml Santan</li> <li>• 100 ml air Daun Suji</li> <li>• ½ sdt Garam</li> </ul> <p>Bahan isi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gram Kelapa Muda (keruk halus)</li> <li>• 100 gram Gula Merah (iris halus)</li> </ul> <p>Bahan pelengkap :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 ml Santan Kental</li> <li>• Daun Pandan</li> <li>• Daun Pisang</li> </ul> <p>Cara membuat kue jongkong :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertama silahkan anda masukkan tepung beras, tepung ketan dan tepung kanji dalam satu wadah, lalu aduk sampai rata. Sisihkan.</li> <li>2. Kemudian, anda campur dengan air daun suji dan 250 ml santan, aduk sampai</li> <li>3. Setelah itu, masukkan sisa santan, masak sampai</li> <li>4. Tuang adonan tepung tadi, sambil terus diaduk hingga</li> </ol>	<p>Pasar Tradisional Desa Kabunan Taman</p>

		<p>rata dan matang. Lalu an</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Ambil selembur daun pisang, letakan 1 potong daun pandan sebagai pelengkap.</li> <li>6. Berikan 2 sendok makan adonan tepung, sedikit gula merah dan kelapa muda yang sudah dikeruk halus.</li> <li>7. Kemudian, tuang kue dengan santan kental, sampai agak menggenang.</li> <li>8. Setelah itu, bungkus bentuk tum, sematkan Lalu, kukus sampai matang. Angkat, dan dinginkan.</li> <li>9. Kue jongkong, siap dihidangkan!</li> </ol> <p>Bahan-bahan yang dibutuhkan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gram Tepung Beras</li> <li>• 100 gram Tepung Ketan</li> <li>• 50 gram Tepung Kanji</li> <li>• 650 ml Santan</li> <li>• 100 ml air Daun Suji</li> <li>• ½ sdt Garam</li> </ul> <p>Bahan isi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gram Kelapa Muda (keruk halus)</li> <li>• 100 gram Gula Merah (iris halus)</li> </ul> <p>Bahan pelengkap :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 ml Santan Kental</li> <li>• Daun Pandan</li> <li>• Daun Pisang</li> </ul> <p>Cara membuat kue jongkong :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertama silahkan anda masukkan tepung beras, tepung ketan dan tepung kanji dalam satu wadah, lalu aduk sampai rata. Sisihkan.</li> <li>2. Kemudian, anda campur dengan air daun suji dan 250 ml santan, aduk sampai</li> <li>3. Setelah itu, masukkan sisa santan, masak sampai</li> <li>4. Tuang adonan tepung tadi, sambil terus diaduk hingga rata dan matang. Lalu an</li> <li>5. Ambil selembur daun pisang, letakan 1 potong daun pandan sebagai pelengkap.</li> <li>6. Berikan 2 sendok makan</li> </ol>	
--	--	--	--

		<p>adonan tepung, sedikit gula merah dan kelapa muda yang sudah dikeruk halus.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Kemudian, tuang kue dengan santan kental, sampai agak menggenang.</li> <li>8. Setelah itu, bungkus bentuk tum, sematkan Lalu, kukus sampai matang. Angkat, dan dinginkan.</li> <li>9. Kue jongkong, siap dihidangkan!</li> </ol>	
	<p>MARNING JAGUNG</p> 	<p>Berikut cara sederhana membuat marning Jagung rasa gurih :</p> <p>Bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jagung biji kering pilihan</li> <li>2. Bawang putih</li> <li>3. Garam</li> <li>4. Kapur sirih</li> <li>5. Soda puli</li> </ol> <p>Cara membuatnya :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus jagung dengan kapur sirih sampai pecah pecah. kemudian angkat dan tiriskan</li> <li>2. Cuci Rebusan jagung tadi hingga bau kapur sirihnya hilang rebus kembali dengan di tambahkan soda puli dan garam selama 2 jam</li> <li>3. Angkat dan tiriskan, kemudian jemur sampai kering dan siap di goreng</li> <li>4. Untuk menggorengnya, siapkan bumbunya yaitu bawang putih dan garam yang di haluskan , campur dengan air.</li> <li>5. Siramlah dengan bumbu tadi hingga meresap,</li> <li>6. Goreng sampai berwarna agak kecoklatan</li> </ol> <p>Demikian cara sederhana pembuatan marning, untuk</p>	<p>Sumber: Observasi Desa Gandu Comal Pemalang</p>


		membuatnya menjadi rasa manis , pedas asin, tinggal bumbunya di ganti.	
12	<p><b>NASI MEGONO</b></p> 	<p>Bahan-Bahan Nasi Megono</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 ½ kgangka muda</li> <li>• 1 buah kelapa muda (diparut)</li> </ul> <p>Bumbu-Bumbu Nasi Megono disisir/iris.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 siung bawang merah</li> <li>• 5 buah cabai hijau segar</li> <li>• 5 buah cabai merah segar</li> <li>• 5 buah cabai rawit (atau di tambah sesuai selera)</li> <li>• Bunga kecombrang</li> <li>• 3 buah daun salam</li> </ul> <p>Bumbu-Bumbu Nasi Megono dihaluskan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 siung bawang merah</li> <li>• 3 butir kemiri (di sangria/digoreng tanpa pakaiminyak)</li> <li>• 2 siung bawang putih</li> <li>• 2 lembar daun jeruk</li> <li>• 1 ruas lengkuas</li> <li>• 1 sendok makan terasi</li> <li>• 1 ruas kencur</li> <li>• 1 sendok teh merica</li> <li>• 1 sendok teh ketumbar</li> <li>• Garam</li> <li>• Gula</li> </ul> <p>Cara Membuat Nasi Megono</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persiapkan terlebih dahulu panci yang ada tatakan (kukus)</li> <li>2. Masukkan bahan dan bumbu-bumbu baik yang di haluskan atau yang di iris/sisir(tidak di campur).</li> <li>3. Bila bahan dan bumbu sudah di masukan kukus selama kurang lebih 30-40 menit sampai matang.</li> <li>4. Angkat dai kukusan jika sudah matang, lalu satukan di tempat/wadah yang besar (muat).</li> <li>5. Campur adukan bahan dan bumbu tadi di wadah</li> </ol>	Sumber: observasi, 2017




		tersebut. 6. Hidangkan nasi megono sesuai porsi yang di inginkan	
	<p>ANEKA OLAHAN TELUR (SARWODADI)</p> 	<p>Cara Pembuatan Aneka Olahan Telur</p> <p>a. Pengasinan</p> <p>i. Bahan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 butir telur itik yang sudah dibersihkan</li> <li>- 2 Kg Garam Dapur</li> <li>- 6 Kg Bata Merah yang dihaluskan</li> </ul> <p>ii. Proses Pengasinan : Waktu: 10-15 Hari</p> <p>Cara Membuat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Telur dicuci dengan air sampai bersih atau digosok dengan kertas ampelas halus.</li> <li>- Larutkan tepung batubata + larutan garam (12 liter + 4 Kg garam untuk 200 butir) sampai adonan seperti odol.</li> <li>- Telur dicelupkan dalam adonan batubata.</li> <li>- Simpan dalam ember plastik ditempat yang teduh selama 10 – 15 hari.</li> <li>- Setelah pengasinan selesai (10-15 hari), selanjutnya telur dicuci bersih siap untuk dimasak.</li> </ul> <p>b. Proses Pemasakan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Telur Asin Oven</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Telur asin siap masak</li> <li>- Telur dioven selama 2 - 4 jam, diatas kompor gas.</li> <li>- Dibersihkan (dicelup di air mendidih untuk memudahkan pembersihan).</li> <li>- Dilap dengan kain serbet</li> <li>- Siap dikemas</li> </ul> </li> <li>➤ <i>Telur Asin Asap</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Telur asin siap masak</li> <li>- Direbus selama 120 menit, dinginkan</li> </ul> </li> </ul>	<p>Sumber: Kelompok tani ternak Itik “sarwosari” sarwodadi Comal</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diasapi selama 6 jam, dinginkan dengan menggunakan alat oven pengasap</li> <li>- Didinginkan</li> <li>- Siap dikemas</li> </ul> <p>➤ <i>Telur Asin Bakar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Telur asin siap masak rebus dengan daun salam dan daun jambu selama 120 menit</li> <li>- Masuk oven, bakar selama 90 -120 menit</li> <li>- Rebus selama 30 menit, angkat telur dan tiriskan</li> <li>- Dibersihkan/dilap pada saat telur masih panas</li> <li>- Siap dikemas</li> </ul> <p>➤ <i>Telur Asin Goreng (Telur Asin Rasa Ikan Salmon)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Telur asin siap masak, rebus 2 jam, dinginkan</li> <li>- Masukkan ke kual, tuang minyak goreng.</li> <li>- Goreng selama 2 jam, dengan nyala api kecil.</li> <li>- Dinginkan terus dilap</li> <li>- Siap dikemas</li> </ul>	
	<p>BUNTIL</p> 	<p>Bahan-bahan Pembuatan Bunttil</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5 lembar besar Daun talas segar dan muda</li> <li>1. 1 butir Kelapa setengah muda diparut (sisihkan 1/4 bagian)</li> <li>2. 100 gram Ikan teri jengki</li> <li>3. 3 buah cabe merah keriting (di iris halus)</li> <li>4. 2 siung Bawang putih (dihaluskan)</li> <li>5. 2 batang Bawang daun (diiris halus)</li> <li>6. 50 gram Petai cina (jika ada)</li> <li>7. 5 siung Bawang merah diiris halus</li> <li>8. 75 gram Bumbu rendang halus (siap pakai)</li> <li>9. secukupnya Penyedap rasa</li> <li>10. secukupnya Garam</li> <li>11. secukupnya Gula pasir</li> </ol>	<p>Damiyah, Desa Gandu Comal</p>

		<p><i>Langkah-langkah Pembuatan</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campurkan di satu wadah: kelapa muda, bawang putih, ikan teri, bawang daun, cabe merah, petai cina, 1 sdt penyedap rasa. campur rata</li> <li>2. Siapkan daun talas yang sudah di cuci sobek rapih masing-masing jadi 5 bagian hingga semuanya jadi 15 sobekan.</li> <li>3. Bungkus adonan kelapa muda dengan daun talas menjadi 15 bungkus ukuran sedang, usahakan rapih dan padat. langsung simpan dan susun dalam panci yang memuat 15 bungkusan buntill tadi. sisihkan</li> <li>4. Goreng bawang merah yang sudah di iris jika sudah layu masukan bumbu rendang siap pakai, tumis hingga setengah matang. campurkan air santan dari 1/4 kelapa parut tadi. beri gula pasir dan penyedap rasa. biarkan mendidih</li> <li>5. Jika kuah santan berbumbu rendang tadi sudah mendidih, matikan kompor dan tumpahkan kuah ke dalam panci yg sudah berisi buntill mentah tadi. tutup dan rebus dengan api sedang selama 30 menit atau sampe empuk daunnya dan kental kuahnya.</li> <li>6. Buntill siap dihidangkan</li> </ol>	
13	GULE KEPALA KAKAP	Gule kepala ikan kakap merupakan kuliner yang tergolong baru di Pemalang. Sebenarnya berbagai sumber menyebutkan gulai kepala ikan merupakan kuliner khas Padang, namun popularitasnya sebagai kuliner lokal Pemalang justru menggema sampai Tegal dan Pekalongan.	Gule Kepala Kakap Mas Har Pemalang



		<p><b>Bahan bahan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 gram kepala ikan kakap merah</li> <li>• 3 sdm minyak untuk menumis</li> <li>• 15 buah cabe rawit</li> </ul> <p><b>Bahan Yang Haluskan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 buah cabai merah keriting</li> <li>• 10 butir bawang merah</li> <li>• 6 siung bawang putih</li> <li>• 1 sdt ketumbar, sangrai</li> <li>• 4 cm kunyit</li> <li>• 4 cm jahe</li> <li>• 4 cm lengkuas</li> <li>• 1 sdm garam</li> <li>• 1 sdt gula pasir</li> <li>• 3 lembar daun salam</li> <li>• 1 lembar daun kunyit, buat simpul</li> <li>• 6 lembar daun jeruk</li> <li>• 3 buah asam kandis</li> <li>• 2 batang serai, memarkan</li> <li>• 1 liter santan cair</li> <li>• 200 ml santan kental</li> </ul> <p><b>Cara membuat gulai ikan kakap:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mula mula bersihkan kepala ikan kakap, buang insangnya. Kemudian Tumis bumbu halus bersama bumbu lainnya sampai harum dan matang.</li> <li>2. Lalu masukkan kepala ikan kakap, aduk sampai kepala ikan berubah warna.</li> <li>3. Silakan tuang setengah bagian santan cair, kecilkan apinya dan tutup wajan tempat mengolahnya selama 15 menit.</li> <li>4. Masukkan sisa santan cair, masukkan cabe rawi bulat, masak sampai ikan matang, tambahkan santan kental, aduk sampai mendidih, jika sudah dirasa matang angkat dan sajikan dengan nasi hangat dan sambal lada muda hijau.</li> </ol>	
14	GEPLAK	<p>Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beras ketan 2 kg</li> </ul>	Sumber: Observasi

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gula jawa 2 kg</li> <li>• Kelapa 2 biji</li> </ul> <p>Cara pembuatan: Beras ketan dicampur <i>apu</i> (kapur sirih) sedikit, disangrai menggunakan wajan tanah selama 2 jam, setelah itu digiling menjadi tepung. Kelapa dibuat santan, direbus bersama gula selama setengah jam</p>	Mbah Yati, Desa Kabunan Taman (produsen geplak)
15	<p>GEBRAL</p> 	<p><b>Bahan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 batang singkong</li> <li>- 3 buah gula merah</li> <li>- Garam secukupnya</li> <li>- Air secukupnya</li> <li>- Kelapa parut secukupnya</li> </ul> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kupas singkong, kemudian cuci bersih</li> <li>• Saut singkong hingga semuanya habis</li> <li>• Masak dalam panci dengan campuran gula merah</li> <li>• Masak sampai air mengental</li> <li>• Sajikan dengan pautan kelapa yang sudah disiapkan</li> </ul>	Mbah Yati desa Kabunan Taman
16	<p>ONGOL-ONGOL (SINGKONG)</p> 	<p>Kue Ongol ongol merupakan salah satu kue khas tradisional yang berasal dari Indonesia. Kue Ongol Ongol memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Kue Ongol ongol memiliki rasa yang manis, kue ongol ongol bisa terbuat dari bahan dasar gula merah, singkong, ketela, sagu, labu kuning maupun dilengkapi pandan. Meskipun bukan hanya terdapat di pematang, namun ongol-ongol merupakan salah satu makanan tradisional di pematang.</p> <p><b>Bahan-bahan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 kg singkong kaspé</li> <li>2. 1 bungkus agar-agar</li> <li>3. 300 cc santan</li> <li>4. secukupnya garam</li> <li>5. 250 gram gula</li> <li>6. secukupnya Kelapa yang</li> </ol>	Sumber: observasi

		<p>sudah di parut</p> <p>7. Pewarna makanan.</p> <p>Adapun langkah pembuatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haluskan singkong dengan cara diparut.</li> <li>2. Peras singkong yang sudah halus tersebut sampai keluar airnya. Airnya jangan di buang ya, biarkan sari pati singkong tersebut mengendap di bawah</li> <li>3. Kemudian campurkan singkong yang sudah di peras tersebut dengan santan dan agar-agar. Tambahkan sari pati singkong, gula dan garam. Aduk rata</li> <li>4. Tambahkan pewarna makanan terserah.</li> <li>5. Taruh adonan tersebut di atas loyang yang sudah dilapisi dengan plastik. Ratakan...</li> <li>6. Kukus adonan tersebut selama 20 menit</li> <li>7. Angkat dan biarkan hingga dingin. Kemudian potong dadu</li> <li>8. Kemudian urap dengan kelapa parut dan sajikan..</li> </ol>	
	SAYUR LEMBARANG	<p>Bahan-bahannya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ayam, tahu di goreng dulu, terong, labu siem ( plih sesuka hati dach)</li> <li>• Santan</li> </ul> <p>Bumbu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabe merah (di rebus dulu)</li> <li>• Bawang merah</li> <li>• Bawang putih</li> <li>• Kemiri</li> <li>• Pala</li> <li>• Jinten</li> <li>• Mrica</li> <li>• Ketumbar</li> <li>• Sere</li> <li>• Jahe</li> </ul>	


		<p>-kunyit</p> <p>-Lengkuas</p> <p>-Daun salam, daun jeruk, kayu manis</p> <p>-Garam, gula merah, penyedap rasa (saya pake royco)</p> <p>Cara memasak :</p> <p>Bahan di rebus hingga matang, seraya nguleg semua bumbu. Setelah bumbu sudah siap dan bahan matang, angkat dan tiriskan dulu. Goreng bumbu yang sudah diuleg, kemudian masukkan tumisan bumbu kedalam bahan yang sudah dicampurkan dengan santan. Tambahkan royco, garam, dan gula dan gula merah. Tunggu sampai mendidih. Angkat dan taburi dengan bawang goreng. Siap di hidangkan</p>	
--	--	---	--

#### 4.3 PROFIL MINUMAN TRADISIONAL KHAS PEMALANG

Penelusuran mengenai minuman tradisional menemukan data-data yang tidak sebanyak makanan khas Pemalang. Meskipun jumlahnya sedikit bisa dipaparkan sebagai berikut:

Tabel 4.3.1 DAFTAR MINUMAN KHAS PEMALANG

NO	NAMA MINUMAN	DESKRIPSI SINGKAT	ALAMAT
1	<p>Wedang jahe alang-alang</p> 	<p>Secara penampakan dan rasa, nggak jauh beda dengan wedang susu jahe. Bedanya, ada rasa-rasa ilalang. Dicampur jahe dan susu, rasanya lebih kalem dibanding wedang jahe di angkringan-angkringan. Jadi kesimpulannya, dibandingkan wedang susu jahe - wedang</p>	<p>Pasar Randudongkal, Petarukan dan tempat-tempat lain di Pemalang</p>

		ilalang beda di ilalang dan gelasnya	
2	<p>Vitanas</p> 	<p>Vitanas, minuman segar yang terbuat dari buah nanas madu yang berasal dari Belik Pemalang ini sangat nikmat bila diminum. Dengan beberapa kemasan memudahkan masyarakat untuk memilih kemasan baik untuk oleh-oleh, keperluan sendiri maupun untuk jamuan rapat</p>	Belik
3	<p>ES DAWET</p> 	<p>Siang terik paling enak menikmati es dawet yang legit beraroma nangka. Jenis minuman ini sudah cukup tua keberadaannya sejak tahun 1960 an.</p> <p>Pedagang kaki lima yang memakai gerobak juga berjualan es dawet atau cendol. Minuman ini merupakan salah satu racikan minuman khas Jawa. Terdiri dari cendol kenyal, kuah santan, gula merah cair dan es batu. Penjual es daet ini masih bisa dijumpai di pasar-pasar di Pemalang.</p>	Sumber: Observasi
4	<p>JAMU BERAS KENCUR MADU</p> 	<p>Jamu beras kencur madu merupakan minuman tradisional di pemalang yang sudah ada sejak lama bahkan sebelum kemerdekaan. Berfungsi sebagai penghangat badan dan penambah vitalitas minuman tradisional ini dapat diracik oleh siapa pun yang berminat. Dalam kenyataannya</p>	Pemalang

		<p>minuman jenis ini tidak hanya terdapat di Pemalang saja tetapi juga sebagian besar daerah jawa lainnya.</p> <p>Kita dapat mencoba membuat dengan mengikuti tahapan berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pertama siapkan beras putih yang masih bagus,dengan tanda tidak berbau dan berwarna putih,siapkan sekitar 150 gram saja</li> <li>2. siapkan juga rimpang kencur,butuhkan secukupnya saja bisa sekitar 3 cm atau pun lebih</li> <li>3. siapkan kunyit,dan di butuhkan secukupnya saja,sesuaikan dengan keperluan</li> <li>4. asam jawa 2 sendok makan saja</li> <li>5. siapkan gula jawa sekitar 200 gram saja</li> <li>5. cuci jahe,dan bersihkan,gunakan secukupnya saja</li> <li>7. daun pandan 2 lembar saja,lalu cuci dan diamkan dahulu</li> <li>8. siapkan jeruk nipis,lalu cuci bersih siapkan 2 biji saja ,dan setelah itu belah,dan ambil airnya saja</li> <li>9. bisa tambahkan garam beryodium dan air yang sudah matang,secukupnya saja</li> <li>1. opsional,gula putih jika di perlukan</li> </ol> <p>Langkah-langkah sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pertama rendam beras</li> </ol>	
--	--	--	--



		<p>yang kita cuci bersih tadi,dan lakukan selama 3 jam.</p> <p>2. setelah itu ambil panci,dan ambil air bersih sekitar 4 gelas,setelah itu nyalakan kompor</p> <p>3. sekarang masukan bahan-bahan alami yang tadi telah di persiapkan,seperti jahe,asam jawa,daun pandan,kunyit,serta gula jawa,terkecuali kencur.selanjutnya aduk sampai merata,dan tunggu sampai mendidih</p> <p>4. setelah itu kita ambil saringan,dan lakukan penyaringan pada bahan yang sudah di masak dalam panci tadi,ambil airnya dan sisihkan,untuk ampas akan kita tumbuk bersama beras yang kita rendam selama 3 jam tadi bersama kencur,lakukan sampai benar-benar halus</p> <p>5. langkah selanjutnya ambil saringan tadi dan siapkan tempat,setelah itu ambil bahan ampas yang sudah kita tumbuk,dan peras bersama air rendaman dalam panci yang sudah kita masak tadi.lakukan sampai selesai.</p>	
--	--	---	--

5	<p>ES GOSROK</p> 	<p>Namanya es gosrok karena cara membuatnya dengan menggosokkan (<i>gosrok</i>) es maju mundur melewati sebilah besi tajam. Dengan komposisi sederhana berupa tambahan tape dan serutan kelapa, susu, atau tambahan lain seperti pacar cina dan cincau biasanya meminumnya tak butuh waktu lama. Lagi pula biasanya penjual es gosrok hanya bermodalkan gerobak, paling banter payung, jadi memang kurang nyaman jika minum berlama-lama. Apalagi di bawah teriknya sinar matahari, segelas es gosrok bisa dihabiskan cepat dalam 2-3 kali tenggak, setempo dengan hilangnya dahaga. Keberadaan es gosrok di Pemalang sudah cukup lama sejak tahun 1960 an. Kini penjual es gosrok semakin sulit dijumpai, namun masih ada di pasar-pasar tradisional di Pemalang. Harga satu gelas es gosrok rata-rata Rp. 5.000,-</p>	<p>Sumber: observasi</p>
6	<p>ES POTONG</p>	<p>Es potong jenis ini mungkin semakin jarang</p>	<p>Sumber: observasi</p>

		<p>terlihat. Biasanya es potong ini dijajakan di depan sekolah-sekolah dasar. Umur keberadaan juga sudah lama ada sejak tahun 1980 an.</p>	
7	<p>Kopi Tugu Juang (Kopi Sangrai) Pulosari</p> 	<p>Tanaman kopi tersebar di semua wilayah Desa Pulosari dengan jumlah yang banyak dan semakin berkembang. Kopi Tugu Juang merupakan jenis kopi Robusta, karena di sini didominasi oleh tanaman kopi robusta, dan semua kedai kopi harus menjual kopi asli desa tersebut. Pada 2016 kopi tersebut diproduksi dan dinamakan kopi Tugu Juang. Harga kopi juga bervariasi, mulai dari Rp 10 untuk kemasan 100 gram dan Rp 20.000 untuk yang 200 gram. Sekarang kopi tersebut telah berkembang serta semakin diminati oleh masyarakat.</p>	<p>Kelompok Tani Sumber makmur. Ketua: H. Wasito Al hasan. RT. 1 RW 1 Desa Pulosari Pemalang. HP. 08234452578</p>
8	<p>TEH INCIP (MODEL SANGRAI)</p> 	<p>Berbeda dengan daun teh yang diproduksi perusahaan-perusahaan teh modern, teh yang dihasilkan dari perkebunan warga masyarakat di kecamatan Pulosari dan Moga ini diproduksi secara tradisional. Sehingga baik rasa</p>	<p>Pulosari dan Moga</p>

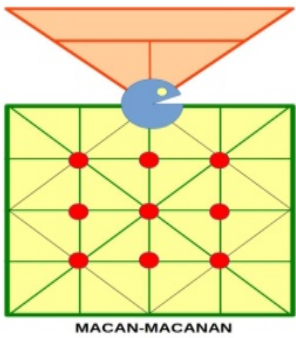
		<p>maupun aroma yang dihasilkan benar-benar original tanpa sentuhan bahan campuran lain seperti melati yang lazim digunakan. Warga menamakan daun teh yang dihasilkan dengan sebutan teh incip, seluruh tahapan produksi dilakukan secara tradisional. Mulai dari pemetikan, memasak hingga kemasannya pun masih seadanya. Bahkan wajan sebagai alat untuk memasak masih terbuat dari tanah.</p>	
--	--	--	--

Sumber: Observasi, 2017

#### 4.4 PROFIL PERMAINAN TRADISIONAL KHAS PEMALANG



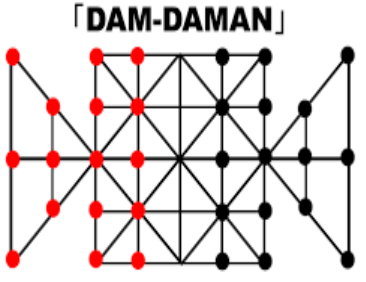
Inventarisasi mengenai permainan rakyat tradisional khas Pemalang berhasil mencatat beberapa permainan rakyat. Namun demikian ternyata dijumpai beberapa jenis permainan rakyat itu memiliki kembaran atau persamaan dengan daerah lain. Data yang tersaji berikut ini juga masih membaaur dengan jenis permainan rakyat yang berdimensi kesenian.

Tabel 4.4.1 DAFTAR PERMAINAN RAKYAT PEMALANG


No	NAMA PERMAINAN	DESKRIPSI	KETERANGAN
1	<p>Macan-Macanan</p>  <p>MACAN-MACANAN</p>	<p>Disebut “macan-macanan” karena diasumsikan bidak yang besar dipegang oleh lawan adalah sebagai macan/harimau yang siap memangsa pasukan. Jumlah pasukan yang siap di tempat pada awal permainan adalah 9 orang. sedangkan yang menunggu/siap menempati posisi lain sebanyak 12 orang</p>	<p>Sumber:  <a href="https://ngromedpemalang.wordpress.com/2015/01/02/matinya-dolanan-masa-kecil-kami-dam-daman-dan-macan-macanan/">https://ngromedpemalang.wordpress.com/2015/01/02/matinya-dolanan-masa-kecil-kami-dam-daman-dan-macan-macanan/</a></p>

		<p>(total 21 orang). Golnya adalah bagaimana menggiring “macan” agar tidak punya titik untuk bergerak. Artinya, bagaimana pasukan-pasukan tersebut dapat menggiring “macan” bisa ke kandangnya (bentuk segitiga) atau ke titik-titik lain.</p> <p>Si “macan” bisa memangsa satu atau tiga sekaligus pasukan yang berada di depannya jika tidak ada pasukan lain yang melindungi di belakangnya. Akan tetapi, si “macan” tidak bisa melompati dua pasukan di depannya.</p> <p>Catatan : diperlukan minimal 10-12 orang pasukan untuk menggiring “macan”. Artinya, jika dari 21 orang sudah termangsa 12 orang oleh “macan”, maka si “macan” dinyatakan menang</p>	
2	<p>Rok Umpet</p> 	<p>Siji loro telu..wis durung? Rok Umpet dalam Bahasa Indonesia dikenal dengan petak umpet. Salah satu permainan tradisional yang populer hampir di seluruh wilayah Indonesia, tentu saja mungkin dengan nama yang berbeda-beda.</p> <p>Permainan ini tidak menggunakan alat apapun, namun hanya memerlukan sebuah tembok, pohon atau media yang bisa digunakan untuk membantu menutup mata bagi si lakonnya.</p> <p>Biasanya si-lakon akan menutup mata dan tidak boleh menoleh sebelum hitungannya usai (minimal sampai 10 hitungan).</p> <p>Sementara teman – teman yang lain berusaha untuk bersembunyi agar tidak terlihat oleh si-lakon.</p>	<p>Sumber:  <a href="http://kutubaca.ku.blogspot.co.id/2015/11/permainan-tradisional-dolanan-khas.html">http://kutubaca.ku.blogspot.co.id/2015/11/permainan-tradisional-dolanan-khas.html</a> </p>

		<p>Apabila si-lakon sedang mencari tempat persembunyian teman-temannya, maka yang lain harus lari dan menyentuh tempat si-lakon tadi berjaga. Namun jangan sampai “keduluan” oleh si-lakon. Apabila “keduluan”, maka pada permainan selanjutnya, yang menjadi si-lakon gantian dengan yang tadi kalah dalam adu lari.</p>	
3	<p>Semprengan</p> 	<p>Permainan ini hampir mirip dengan lompat tali, namun bedanya adalah harus ada partner untuk bermain. Minimal permainan ini membutuhkan 3 orang pemain. Alat yang digunakan adalah karet gelang yang disusun menjadi panjang seperti tali. Disetiap ujungnya dipegang oleh pemain lain. Karet tersebut direntangkan dan pemain lain diharuskan melewati karet tersebut. Mula-mulanya, karet direntangkan dengan tinggi satu kilan / jengkal. Kemudian setinggi lutut dan pusar. Pada tahap ini, kita diharuskan melewati karet ini tanpa boleh menyentuhnya. Jadi kita harus melompatinya. Setelah setinggi lengan, telinga, kepala, dan tangan yang bentangkan ke atas (biasanya disebut “merdeka”) kita boleh meraihnya menggunakan tangan dan kemudian melompatinya. Ada hal menarik ketika masuk ke level “merdeka”, biasanya ada beberapa pemain yang menggunakan salto / kayang untuk melewatinya. Apabila gagal dalam satu level, maka pemain yang gagal tersebut bergantian untuk memegang</p>	

		karetnya.	
4	<p>Nekeran</p> 	<p>Nekeran biasa juga disebut in-inan. Ada banyak jenis permainan In-inan. Antara lain kita diharuskan mengenai kelereng lawan dengan menjetikkan kelereng kita agar kelereng lawan jauh dari sasaran. Sasaran yang digunakan biasanya batu atau sebuah lubang. Bagi yang kalah, kelereng tersebut akan menjadi hak milik si pemenang.</p>	Sumber; observasi
5	<p>Pak-Pak Dor</p> 	<p>Jeplokan, bambu yang digunakan sama dengan Tulup. Namun ditambahkan sebilah bambu yang sudah di rapihkan agar bisa masuk ke dalam lubang bambu induknya.</p> <p>Cara bermainnya cukup mudah, siapkan kertas yang terlebih dahulu direncam dengan air, hingga kertas menjadi sedikit lembek. Lalu buat peluru dengan kertas tersebut. Pastikan ukuran peluru pas dengan lubang tersebut. Cara memainkannya tinggal dipompa saja dengan keras. Peluru kertas pun akan keluar melesat dengan kencang</p>	Sumber; observasi
6	<p>Dam-Daman</p>  <p>DEBBIEA CHANDARA KASIH</p>	<p>Golnya adalah bagaimana membuat salah satu atau semua bidak kita (10 buah) mencapai DAM (titik pojok area lawan). Jika bidak mencapai titik pojok area lawan, maka ia dapat bebas bergerak satu, dua, atau empat lompatan guna melompati bidak lawan sehingga jumlah bidak lawan berkurang dan sampai habis. Bidak yang belum mencapai titik pojok hanya bisa</p>	





		bergerak satu lompatan. Strategi permainan ini terkadang memerlukan “pengorbanan” untuk mencapai titik pojok area lawan.	
7	<p>Egrang</p> 	<p>Egrang adalah alat permainan tradisional yang terbuat dari 2 batang bambu dengan ukuran selengan orang dewasa, sedangkan untuk tumpuan bawah bambunya agak besar. Permainan ini sudah tidak asing lagi, mekipun di berbagai daerah di kenal dengan nama yang berbeda beda. Egrang disebut Tengkek (SUMBAR), Ingkau (Bengkulu), Batungkau (Kalimantan Selatan). Saat ini permainan Egrang sudah mulai sulit di temukan, baik di desa maupun di kota. Permainan Egrang sendiri sudah ada sejak dahulu kala dan merupakan permainan yang membutuhkan ketrampilan dan keseimbangan tubuh. Nilai budaya yang terkandung dalam permainan egrang adalah: kerja keras, keuletan, dan sportivitas. Nilai kerja keras tercermin dari semangat para pemain yang berusaha agar dapat mengalahkan lawannya. Nilai keuletan tercermin dari proses pembuatan alat yang digunakan untuk berjalan yang memerlukan keuletan dan ketekunan agar seimbang dan mudah digunakan untuk berjalan. Nilai sportivitas tercermin tidak hanya dari sikap para pemain yang tidak berbuat curang saat berlangsungnya permainan, tetapi juga mau menerima kekalahan dengan lapang</p>	<p>Sumber:  <a href="https://azwaagus.blogspot.co.id/2016/02/sejarah-permainan-engrang.html">https://azwaagus.blogspot.co.id/2016/02/sejarah-permainan-engrang.html</a> </p>

		dada.	
8	<p>Cublak Cublak Suweng</p> 	<p><i>Cublak-cublak suweng, suwenge teng gelenter, mambu ketundhung gudel, pak empo lera-lera, sopo ngguyu ndhelikake, Sir-sir pong dele kopong, Sir-sir pong dele kopong, sir-sir pong dele kopong.</i></p> <p>Meskipun permainan ini ada di Pemalang, ternyata permainan tradisional ini juga mudah ditemui di daerah-daerah lain di Jawa.</p> <p><b><i>Cublak-cublak suweng,</i></b>  <i>Cublak Suweng</i> artinya tempat <i>Suweng</i>. <i>Suweng</i> adalah anting perhiasan wanita Jawa. <i>Cublak-cublak suweng</i>, artinya ada tempat harta berharga, yaitu <i>Suweng</i> (Suwung, Sepi, Sejati) atau Harta Sejati.</p> <p><b><i>Suwenge teng gelenter,</i></b>  <i>Suwenge Teng Gelenter</i>, artinya <i>suweng</i> berserakan. Harta Sejati itu berupa kebahagiaan sejati sebenarnya sudah ada berserakan di sekitar manusia.</p> <p><b><i>Mambu ketundhung gudel,</i></b>  <i>Mambu</i> (baunya) <i>Ketundhung</i> (dituju) <i>Gudel</i> (anak Kerbau). Maknanya, banyak orang berusaha mencari harta sejati itu. Bahkan orang-orang bodoh (diibaratkan <i>Gudel</i>) mencari harta itu dengan penuh nafsu ego, korupsi dan keserakahan, tujuannya untuk menemukan</p>	

		<p>kebahagiaan sejati.</p> <p><b>Pak empo lera-lera,</b>  <i>Pak empo</i> (bapak ompong)  <i>Lera-lera</i> (menengok kanan kiri). Orang-orang bodoh itu mirip orang tua ompong yang kebingungan. Meskipun hartanya melimpah, ternyata itu harta palsu, bukan Harta Sejati atau kebahagiaan sejati. Mereka kebingungan karena dikuasai oleh hawa nafsu keserakahannya sendiri.</p> <p><b>Sopo ngguyu ndhelikake,</b>  <i>Sopo ngguyu</i> (siapa tertawa)  <i>Ndhelikake</i> (dia yg menyembunyikan).  menggambarkan bahwa barang siapa bijaksana, dialah yang menemukan Tempat Harta Sejati atau kebahagiaan sejati. Dia adalah orang yang tersenyum-sumeleh dalam menjalani setiap keadaan hidup, sekalipun berada di tengah-tengah kehidupan orang-orang yang serakah.</p> <p><b>Sir-sir pong dele kopong,</b>  <i>Sir</i> (hati nurani) <i>pong dele kopong</i> (kedelai kosong tanpa isi). Artinya di dalam hati nurani yang kosong. Maknanya bahwa untuk sampai kepada menemu Tempat Harta Sejati (<i>Cublak Suweng</i>) atau kebahagiaan sejati, orang harus melepaskan diri dari atribut kemelekatan pada harta benda duniawi, mengosongkan diri, tersenyum sumeleh, rendah hati, tidak merendahkan sesama, serta senantiasa</p>	
--	--	--	--



		memakai rasa dan mengasah tajam <i>Sir-nya</i> atau hati nuraninya	
9	<p>Endog-endogan</p> 	<p>“Endog -endogan pecah siji pecah kabeh...”</p> <p>Permainan yang dilakukan oleh beberapa anak ini tidak menggunakan alat apapun, hanya menggunakan kepala tangan yang ditumpuk-tumpuk dengan yang lain. Selain di Pernalang, permainan ini ternyata juga mudah dijumpai di Jawa Barat</p>	Sumber: Observasi
10	<p>Bentengan</p> 	<p>Bentengan adalah permainan yang dimainkan oleh dua grup, masing-masing terdiri dari 4 sampai dengan 8 orang. Masing-masing grup memilih suatu tempat sebagai markas, biasanya sebuah tiang, batu atau pilar sebagai ‘benteng’.</p> <p>Tujuan utama dari permainan ini adalah saling menyerang benteng. Masing-masing tim menentukan bentengnya, dapat berupa pohon, tiang, atau tembok. Mereka berusaha menawan anggota tim lawan agar dapat merebut benteng lawan. Permainan dimulai dengan salah satu anggota keluar dari benteng, maka anggota tim lawan akan berusaha menyentuh orang tersebut. Tetapi anggota tim pertama dapat langsung menyerang dengan berusaha menyentuh pemain yang keluar tersebut begitu pula</p>	


		<p>dengan tim lawan. Untuk menghindari disentuh, mereka dapat kembali ke benteng masing-masing.</p> <p>Siapa yang tersentuh akan ditawan di benteng lawan. Teman satu tim dapat berusaha menyelamatkan teman-teman yang tertawan dengan mendatangi benteng lawan dan menyentuh teman-temannya, tetapi tentu saja tidak boleh tersentuh lawannya. Harus ada anggota tim yang menjaga bentengnya. Bila benteng lawan tidak ada yang menjaga, maka pemain dapat menyentuh benteng tersebut yang berarti tim tersebut menjadi pemenangnya. Tidak Cuma di pemalang, Permainan benteng ini juga bisa dijumpai di daerah lain, di daerah Jawa Barat biasa disebut dengan rerebonan.</p>	
11	<p>Lompat Tali</p> 	<p>Lompat tali ini bisa menggunakan karet atau tali tambang. Kita bisa membuat tali sendiri dengan karet, caranya menyambungkan satu persatu karet hingga panjang dan setelah itu diikat ujungnya dan karet tersebut bisa kita gunakan untuk memainkan lompat tali. Permainan ini bisa dilakukan dua orang hingga lebih dari sepuluh. Ada dua orang yang memegang tali agar tidak putus.</p> <p>Tapi jika tidak ingin memegang tali maka kita bisa</p>	


		<p>mengikatkan tali dengan pohon atau apapun yang bisa untuk memegang tali ataupun karet. Cara bermainnya dimulai dari tali di letakkan paling bawah lalu kita melompat. Jika tidak bisa melompat maka kita harus menunggu giliran terakhir dan mengulang lompatan dari awal. Setelah itu tali diarahkan sampai atas kepala, dan kita harus melompat diatas tali. Yang menang boleh menyuruh yang kalah untuk melakukan apa saja tetapi tidak boleh yang berat dan aneh-aneh. (sumber referensi:  <a href="http://porosbumi.com/permainan-tradisional/">http://porosbumi.com/permainan-tradisional/</a>)</p>	
	<p>Ular Naga Panjang</p> 	<p>Pada zaman dahulu permainan ini sangat digemari oleh anak-anak umur lima sampai dua belas tahun. Permainan ini lebih baik dilakukan di lapangan, karena semakin banyak pemain akan semakin seru. Biasanya permainan ini dilakukan lebih dari tujuh orang. Cara bermainnya dengan menentukan siapa yang menjadi penjaga dua orang dan sisanya berjalan melewati penjaga. Untuk memilih penjaga, harus melakukan hompimpa agar lebih adil.</p> <p>Setelah ditentukan yang menjadi penjaga, maka sisa orangnya berbaris dengan tangan ditaruh dipundak teman depannya, lalu berjalan melingkar melewati penjaga.</p>	



		<p>Sambil berjalan menyanyikan lagu ular naga panjangnya, hingga selesai. Jika nyanyian sudah selesai maka penjaga menangkap satu orang dan orang yang tertangkap harus keluar dari barisan. (sumber referensi: <a href="http://porosbumi.com/permainan-tradisional/">http://porosbumi.com/permainan-tradisional/</a>)</p>	
12	<p>Bola Bekel</p> 	<p>Sebenarnya permainan ini sudah ada di zaman dahulu, tetapi di era milenium baru ramai dimainkan oleh anak-anak. Cara memainkannya butuh keahlian dan harus dicoba beberapa kali agar bisa, karena permainan ini tidak semudah yang dibayangkan.</p> <p>Ada beberapa benda yang perlu disiapkan untuk memainkannya, yang pertama bola bekel yang bentuknya bola kecil, biasanya di dalam bola diisi air. Dan ada enam biji yang disebut bekel. Permainan ini ada beberapa step, mulai dari step mengambil satu biji bekel sampai enam bekel.</p> <p>Lalu membalik biji bekel yang lain dan biji membentur lambang laguk , dan dimulai dari mengambil satu biji sampai enam biji. Lanjut lagi dengan membalik kearah sebaliknya dan sama prosesnya, mengambil dari satu biji sampai enam biji. Jika step sudah selesai, dilanjut dengan membalik lagi biji bekel yang ada tanda titiknya. Sama seperti yang tadi dilakukan secara</p>	



		<p>berurutan mulai dari mengambil satu biji hingga enam biji. Setelah selesai semua step, maka jika ada yang berhasil memenangkan step terlebih dahulu maka dijadikan pemenang. Dan yang menang mendapatkan hadiah berupa menyuruh anak-anak menjadi patung atau memberi bedak di bagian wajah yang kalah.</p>	
	<p>Gasing/ Panggalan</p> 	<p>Permainan gasing adalah permainan zaman kuno yang masih ada hingga saat ini. Bentuknya seperti bola yang ditengahnya terdapat tali yang dililitkan dan diikat pusatnya. Jika tali dilempar dengan benar maka gasing akan memutar seimbang. Permainan ini tidak sulit namun butuh kekuatan untuk melemparnya, karena jika ragu untuk melempar maka gasing bisa cepat jatuh.</p>	
13	<p>Congklak</p> 	<p>Permainan berikutnya bernama congklak. Permainan ini juga telah dikenal oleh seluruh wilayah di Indonesia. Menggunakan biji congklak yang terbuat dari cangkang karang tapi ada juga yang menggunakan batu, lalu menggunakan papan congklak yang berisi 16 lubang. Permainan ini hanya bisa dilakukan oleh dua orang saja. Biji congklak berisi 98 buah dan papan congklak ada yang terbuat dari plastik namun juga ada yang dari</p>	

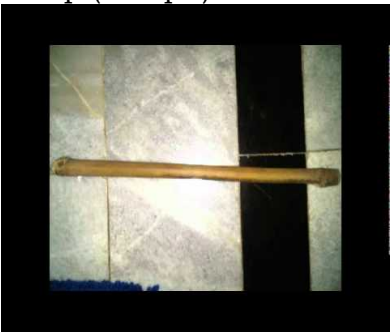

		<p>kayu.</p> <p>Awal memainkan permainan ini dengan suit menentukan siapa yang jalan dulan, lalu jika ada yang menang maka pemain harus mengambil semua biji dari salah satu lubang dan biji tersebut diisi satu persatu ke lubang yang sudah ditentukan, dari kiri atau kanan. Hingga biji habis dan setelah itu ambil lagi semua biji dari tempat terakhir biji diletakkan. Begitu seterusnya hingga siapa yang mendapat biji paling banyak maka ia yang menjadi pemenang</p>	
14	<p>Gobak Sodor</p> 	<p>Permainan ini disebut benteng sodor atau gobak sodor, karena ada beberapa kelompok yang menjaga benteng mereka. Satu kelompok terdiri dari minimal 2 orang. Dimulai dari hompimpa dan dilihat mana yang menjadi pemenang. Setelah hompimpa selesai, maka yang menjadi pemenang boleh memulai duluan, lari dan mengejar ke arah benteng lawan. Tapi permainan ini harus cepat larinya, jika tidak cepat akan kena lawan.</p>	
15	Glatik	<p>Dilakukan oleh dua kelompok dan satu kelompok terdiri dari minimal dua orang. Alat-alat yang dibutuhkan untuk memainkan permainan ini ada dua potongan bambu, yang pertama bambu dengan ukuran kecil dan satunya lagi</p>	


		<p>berukuran 20 - 30 cm.</p> <p>Setelah itu bambu yang besar diletakkan diantara dua batu lalu dipukul dengan bambu yang kecil. Jika ada pemain yang tidak bisa memukul bambu dengan benar maka akan mendapatkan hukuman. Biasanya hukumannya menggendong yang kalah</p>	
16	<p>Mobil-Mobilan</p> 	<p>Permainan mobil-mobilan. Dahulu anak laki-laki sangat senang bermain mobil-mobilan. Ada banyak jenis mobil-mobilan, merekapun biasanya membuatnya dari berbagai macam bahan seperti, kayu atau bekas kulit buah jeruk bali. Karena pada zaman dahulu belum ada teknologi canggih untuk mobil-mobilan. (sumber referensi: <a href="http://porosbumi.com/permainan-tradisional/">http://porosbumi.com/permainan-tradisional/</a>)</p>	
17	<p>Geplakan</p> 	<p>Permainan kartu bergambar ini biasanya populer dimainkan oleh laki-laki. Karena biasanya permainan ini idetntik dengan adu kehebatan. Adapun kartu yang digunakan atau dalam istilah di dalam Bahasa ngapak pemalang “gambaran” adalah kartu dengan gambar tokoh kartun yang berwarna warni. Sedangkan sisi lainnya biasanya bergambar rambu-rambu lalu lintas atau bahkan kosong. Cara mainnya , kartu diletakan ditelapak tangan</p>	

		<p>dengan gambar menghadap ke depan. Kemudian telapak tangan dengan gambar tersebut diadu dengan lawan. Jadi mirip dengan tos / jos (dalam Bahasa Pemalang). Kemudian aduan telapak tangan dilepaskan hingga kartu tersebut jatuh dengan sendirinya. Apabila kartu kita jatuh dalam posisi tertelungkup, berarti kartu tersebut menjadi haknya lawan. Namun apabila sama-sama tertelungkup atau terbuka, berarti dikatakan seri</p>	
18	<p>Bedhil-bedhilan</p> 	<p>Permainan ini menggunakan media mainan senapan terbuat dari pelepah pisang. Bisa dimainkan oleh kurang lebih 5 orang untuk perang-perangan. Permainan ini melatih kekompakan perang dan mengatur strategi perang.</p>	Sumber: Observasi
19	<p>Patahan/Platokan</p> 	<p>Permainan ini menggunakan batu pipih dengan ukuran sekitar selebar telapak tangan. Batu yang biasa digunakan adalah batu kali, batu yang cukup keras. Permainan ini dimainkan minimal oleh 2 orang. Cara bermainnya adalah salah satu batu diletakan di atas tanah dalam posisi berdiri. Pada jarak yang sudah ditentukan, lawan harus berusaha menjatuhkan batu tersebut. Caranya adalah bisa dilontar dengan tangan ataupun dengan kaki</p>	Sumber: Observasi

20	<p>Litongan/Balang Wingka</p> 	<p>Media yang dipakai bisa berupa pecahan genting ataupun sandal. Pecahan genting atau sandal tersebut disusun ke atas dan jangan sampai jatuh. Nantinya susunan pecahan genting / sandal tersebut dilempar menggunakan bola tenis atau bola yang terbuat dari plastik kresek yang dibuat seperti bola.</p> <p>Pemain nantinya dibagi ke dalam dua tim. Apabila ada tim yang melempar bola dan menjadikan susunan genting / sandal tersebut jatuh, maka tim pelempar tadi langsung lari. Sedangkan tim yang jaga bertugas mengejar dan melempar anggota tim lawan dengan bola tersebut. Salah satu tim pelempar harus menyusun kembali susunan tersebut namun tentu saja harus menghindari dari lemparan bola.</p> <p>Permainan akan berhenti jika susunan sudah tersusun dengan sempurna.</p>	<p>Sumber: Observasi</p>
21	<p>Layangan</p> 	<p>Permainan ini bisa dimainkan baik tua, muda, laki-laki maupun perempuan. Hanya berbekal layangan kertas dan segulung benang kita sudah bisa memainkan permainan ini. Permainan ini banyak dilakukan pada saat hampir masuk musim kemarau. jadi ketika kondisi angin yang cukup kencang namun tidak kering.</p> <p>Benang yang digunakan bisa menggunakan benang biasa atau disebut "senar" dan adapula yang menggunakan benang gelasan. Untuk benang gelasan, sifatnya tajam dan permukaannya</p>	<p>Sumber: Observasi</p>



		<p>kasar. Jadi benang ini sangat sering digunakan sebagai aduan. Agar lebih hemat, benang gelasian dipasang di layangan, kemudian baru disambung dengan Senar biasa.</p> <p>Ada cara-cara aneh untuk mememangkan permainan ini. Salah satunya adalah memasang obat nyamuk bakar dalam keadaan menyala atau silet di ujung layangan. Jadi apabila benang lawan terkena benda tersebut, dipastikan akan putus.</p>	
22	<p>Tulup (sumpit)</p> 	<p>Tulup atau biasanya disebut dengan sumpit. Permainan tradisional ini menggunakan bambu kecil yang cukup panjang, sekitar 30 centimeter. Untuk pelurunya menggunakan biji dari pohon kapuk randu.</p> <p>Agar peluru bisa tepat sasaran, pilihlah bambu yang lurus. Bambu yang digunakan pun dari pohon bambu khusus. Biasanya disebut “Pring Pethung”. Ciri-cirinya adalah diameter bambunya lebih kecil dan jarak antar ruas lebih panjang</p>	Sumber: Observasi
23	<p>Mercon/Meriam Bambung</p> 	<p>Permainan ini sangat sering dimainkan apabila masuk bulan puasa. Jeblugan ini mirip dengan meriam, namun bedanya, Jeblugan tidak mempunyai peluru. Jeblugan terbuat dari bambu yang memiliki diameternya besar dan tebal. Setiap ruas bagian dalamnya diberi lubang yang cukup besar, hingga meninggalkan satu ruas yang masih tertutup. Pastikan ruas tersebut nantinya berada di bagian pangkal.</p> <p>Di dekat ruas yang tertutup</p>	Sumber; Observasi

		tadi, dibuat lubang yang cukup besar. Lubang tersebut nantinya dimasukan sedikit karbit. Karbit tersebut disiram minyak tanah. Untuk memainkannya, lubang tersebut diberi hawa panas. Lalu otomatis Jeblukan tersebut mengeluarkan dentuman keras. Namun harus hati-hati dalam memainkan permainan ini.	
24	<p>Jangkar/ Oglong</p> 	<p>Jangkar di sini bukan jangkar kapal lho, tetapi permainan dengan menggunakan pecahan genting ataupun uang koin. Para pemain diharusnya lompat dari kotak satu ke kotak lainnya tanpa boleh menyentuh garis yang sudah dibuat. Biasanya garis yang dibuat menyerupai rumah lengkap dengan tangga.</p> <p>Permainan ini sangat butuh keseimbangan. Karena apabila pemain jatuh dan kaki satunya menyentuh tanah, maka pemain dianggap kalah</p>	
25	CEMEKAN/HONG-HONGAN (KEJAR-KEJARAN)	Permainan ini dimainkan setidaknya oleh kurang lebih 5 orang. Permainan diawali dengan berkumpul dan menentukan siapa yang jadi penjaga untuk kemudian mencari dan menyentuh lawan.	Sumber; Observasi
26	DOLANAN PADHANG WULAN	Dolanan dan tembang <i>Padhang Wulan</i> ini sesungguhnya dikenali dan biasa dimainkan oleh anak-anak tempo dulu di hampir seluruh wilayah di Jawa, terutama Jawa Tengah dan Jawa Timur. Untuk	Sumber; Observasi



		masyarakat Pemalang sendiri dolanan padhang wulan kini semakin sunyi dinyanyikan oleh anak-anak, apalagi dimainkan.	
27	JAMURAN 	Permainan ini diawali dengan kata-kata " <i>hompimpah</i> ". Anak-anak yang menang kemudian akan membentuk sebuah lingkaran kecil sambil menyanyikan sebuah lagu. Sementara satu anak yang kalah akan berdiri di tengah-tengah lingkaran. Permainan jamuran bukan hanya terdapat di Pemalang namun juga hampir di seluruh wilayah Jawa Tengah dan Yogyakarta.	Sumber: Observasi

Sumber: observasi, 2017

## **II. POTENSI WARISAN BUDAYA TAK BENDA: MAKANAN, MINUMAN DAN PERMAINAN RAKYAT DI KABUPATEN PEMALANG**

Saat pengaruh budaya luar menyerbu, sebagian warisan budaya asli kita justru ditinggalkan bahkan dihancurkan. Dalam posisi ini peran serta masyarakat sangat penting untuk ikut terlibat dalam proses pencatatan atau pendataan warisan budaya.

Permendikbud Nomor 106 tahun 2013 pada Bab I Ketentuan Umum Pasal 1 menjelaskan bahwa Warisan Budaya Takbenda Indonesia adalah berbagai hasil praktek, perwujudan, ekspresi pengetahuan dan keterampilan, yang terkait dengan lingkup budaya, yang diwariskan dari generasi ke generasi secara terus menerus melalui pelestarian dan/atau penciptaan kembali serta merupakan hasil kebudayaan yang berwujud budaya takbenda setelah melalui proses penetapan Budaya Takbenda.

Dalam ketentuan Permendikbud tersebut yaitu pada pasal 1 poin 1 dijelaskan bahwa budaya tak benda adalah seluruh hasil perbuatan dan pemikiran yang terwujud dalam identitas, ideologi, mitologi, ungkapan-ungkapan konkrit dalam bentuk suara, gerak, maupun gagasan yang termuat dalam benda, sistem perilaku, sistem kepercayaan, dan adat istiadat di Indonesia.

Sementara itu pada Bab II pasal 3 Permendikbud Nomor 106 tahun 2013 disebutkan bahwa Kategori Warisan Budaya Tak benda terdiri atas:

- a. tradisi dan ekspresi lisan;
- b. seni pertunjukan;
- c. adat-istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan;
- d. pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; dan/atau
- e. keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional.

Adapun dalam Permendikbud Nomor 10 tahun 2014 tentang Pedoman pelestarian Tradisi pada bagian Kesatu pasal 4 disebutkan bahwa Objek Pelestarian Tradisi meliputi :

- a) upacara tradisional yaitu peristiwa sakral yang berkaitan dengan kekuatan diluar kemampuan manusia (gaib) dengan peristiwa alam dan daur hidup;
- b) cerita rakyat yaitu cerita yang disebarluaskan dan diwariskan secara lisan dan digolongkan menjadi tiga kelompok besar yaitu mite, legenda, dan dongeng;
- c) permainan rakyat yaitu suatu kegiatan rekreatif yang memiliki aturan khusus, yang merupakan cerminan karakter budaya, serta berfungsi sebagai pemelihara hubungan sosial;
- d) ungkapan tradisional yaitu kalimat-kalimat kiasan, simbol-simbol yang dipahami maknanya oleh para pemakainya secara lisan dimana terkandung nilai-nilai kehidupan dan pandangan hidup masyarakat;
- e) pengobatan tradisional yaitu tata cara penyembuhan penyakit yang dilakukan secara tradisional dan diwariskan turun temurun, dengan menggunakan peralatan tradisional serta memanfaatkan bahan yang diperoleh dari lingkungan alam dan penggunaan mantra;
- f) makanan dan minuman tradisional yaitu jenis makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal tertentu;
- g) arsitektur tradisional yaitu suatu bangunan yang bentuk, struktur, fungsi, ragam bias, dan cara membuatnya diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya serta dapat dimanfaatkan sebagai tempat untuk melaksanakan aktivitas kehidupan;

- h) pakaian tradisional yaitu busana yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari lingkungan alam, serta memiliki nuansa kedaerahan yang menjadi ciri khas atau identitas bagi masyarakat pendukungnya;
- i) kain tradisional yaitu kain yang bahan bakunya masih mengandalkan sumber alam dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal tertentu;
- j) peralatan hidup yaitu segala sesuatu yang digunakan untuk memudahkan pemenuhan kebutuhan hidup manusia;
- k) senjata tradisional yaitu alat yang digunakan untuk mempertahankan diri dari serangan/ancaman dari segala sesuatu dan kelengkapan identitas yang cara pembuatannya, bentuknya, dan penggunaannya diwariskan secara turun temurun; dan/atau;
- l) organisasi sosial tradisional yaitu perkumpulan sosial yang dibentuk oleh masyarakat tradisional, yang memiliki seperangkat sistem yang mengikat keanggotaannya.

Dengan memperhatikan gambaran objek pelestarian tradisi sebagai bagian dari budaya takbenda sebagaimana dimaksud oleh Permendikbud Nomor 10 tahun 2014 tersebut jelaslah bahwa komponen-komponen pelestarian tradisi itu amat banyak. Makanan dan minuman tradisional dan permainan rakyat hanya sebagian kecil saja dari objek tradisi yang dapat dimasukkan dalam kategori warisan budaya takbenda.

Sesuai dengan lingkup kajian yaitu warisan budaya kuliner (makanan dan minuman) serta permainan rakyat maka dapat diidentifikasi adanya beragam potensi warisan budaya tak benda di Kabupaten Pematang.

## **5.1 POTENSI WBTB MAKANAN DI KABUPATEN PEMALANG**

Makanan tradisional merupakan warisan nenek moyang yang perlu dilestarikan keberadaanya. Hal ini sejalan dengan program pemerintah tentang pelestarian makanan tradisional. Untuk kepentingan analisis tentang potensi makanan tradisional sebagai warisan budaya tak benda maka ada baiknya untuk sedikit membedakan antara makanan tradisional dengan makanan khas suatu daerah.

Apabila merujuk kepada pendapat pakar maka yang dimaksud sebagai makanan tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Mengacu pada ketentuan Permendikbud nomor 10 tahun 2014 pada bab III bagian Kesatu Pasal 4 maka yang disebut sebagai makanan dan minuman tradisional adalah j e n i s makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alatalat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal tertentu.

Menurut Muhilal (1995) makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat Indonesia, serta sudah ada sejak zaman nenek moyang. Makanan tradisional sangat lekat dengan tradisi setempat. Hadisantosa (1993) mengatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik.

Resep dan cara pembuatan makanan tradisional biasanya bersifat turun temurun dan dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu didalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut disukai karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan seleranya. Demikian juga dengan kebiasaan makanan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain.

Bagi masyarakat Indonesia umumnya amat diyakini khasiat, aneka pangan tradisional, seperti tempe, tahu, bawang putih, madu, temulawak, gado-gado, kacang hijau, ikan laut, ikan darat dan lain-lain. Hal ini dikarenakan disamping khasiat, makanan tradisional Indonesia mengandung segi positif seperti: bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, juga sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan.

Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut dengan beragam dan bervariasi bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti dengan membakar/memanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis.

Adapun makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah dan biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Daerah pegunungan menghasilkan masakan dari sayurmayur karena iklim pegunungan yang dingin, umumnya masakannya serba panas atau pedas, untuk menghangatkan badan. Penduduk di daerah pesisir sering kontak dengan orang asing atau daerah lain sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya produk makanan khas daerah. Dengan demikian maka makanan khas suatu daerah belum tentu termasuk dalam kategori makanan tradisional. Apalagi apabila jenis makanan khas yang diklaim oleh suatu daerah ternyata memiliki kembaran atau persamaan dengan makanan khas daerah lain.

Ada rambu-rambu tertentu dimana suatu jenis makanan tradisional dapat diusulkan menjadi suatu warisan budaya tak

benda. Untuk menjadi sebuah warisan budaya tak benda, maka sebuah budaya atau tradisi harus memiliki persyaratan minimal berusia 50 tahun atau sudah berusia 3 generasi dan mengandung nilai-nilai nilai estetika serta memiliki ciri khas tersendiri di dalamnya (Endang Sumarni, *Kompas*, 21 September 2016)

Penelitian yang dilakukan melalui teknik survey, observasi dan wawancara mendalam kepada berbagai narasumber (informan) menghasilkan data-data yang cukup banyak tentang makanan, minuman dan permainan tradisional dan khas di kabupaten Pemalang. Namun dengan mengacu kepada rambu-rambu yang ada maka disarikan beberapa “nominator” kuliner makanan dan minuman serta permainan tradisional Pemalang untuk diusulkan menjadi warisan budaya tak benda (WBTB).

#### **5.1.1 NASI GROMBYANG**

*Hal paling unik yang membedakan nasi grombyang dari kuliner lainnya adalah pesan 1 mangkuk pasti kurang, pesan 2 lebih kekenyangan. Nasi grombyang juga lebih enak apabila dinikmati langsung di Pemalang, daripada di nikmati di daerah lain. Kuliner khas Kabupaten Pemalang ini disebut “nasi grombyang”. Jika dilihat sekilas, nasi grombyang hampir mirip dengan soto, akan tetapi kuahnya yang cokelat pekat justru mengingatkan kita akan kuah rawon, makanan khas dari Jawa Timur itu. Namun, bukan soto apalagi rawon, nasi grombyang sebenarnya adalah sejenis nasi campur yang mengandalkan daging kerbau atau sapi dan kuah sebagai elemen utamanya.*

Nasi grombyang biasanya disajikan dalam keadaan panas. Potongan daging yang menyumbul ke permukaan dan taburan daun bawang yang menggoda, terasa akan sangat nikmat di lidah. Kuah dengan rasa dan aroma rempahnya yang khas juga begitu nikmat untuk diseruput. Kuah nasi grombyang ini



disimpan dalam sebuah kuali besar, kemudian nasi ditutupi dengan kain berwarna merah.

Tekstur daging kerbau dengan seratnya yang berukuran relatif kasar atau besar jika dibandingkan dengan daging sapi juga cukup empuk saat digigit dan dikunyah perlahan. Melengkapi menu nasi grombyang ini, seporsi sate daging kerbau dan sate babat dengan bumbu khas.

Meski disebut sebagai sate kerbau, tapi dari penyajiannya tidak tampak dibakar seperti sate pada umumnya. Hanya saja setelah daging dibumbui dan diungkep kemudian ditusuki seperti sate. Dalam penyajiannya sate ini dibalut dengan bumbu kelapa sangrai parut yang pekat. Kalau kurang pedas, tinggal ditambah cabai rawit rebus. Rasanya sedikit manis dan lembut di lidah karena diracik bersama kuah dengan ramuan bumbu khusus.



Foto: Nasi grombyang H. Warso  
sumber: sindonews.com

Irisan daging kerbau dan kuah ini kemudian dijadikan satu di sebuah mangkok kecil sebelum disajikan. Ketika dibawa dengan nampan, kuah yang melimpah seolah-olah akan meluap

dari bibir mangkok. Dari kuah yang bergoyang-goyang sehingga hampir tumpah inilah yang kemudian dilafalkan dalam bahasa lokal dengan istilah *grombyang*.

Pada awalnya para pedagang nasi grombyang menggunakan menu daging kerbau sebagai unsur utamanya. Hal ini dilakukan karena daging kerbau dipercaya lebih gurih dan enak apabila digunakan untuk memasak nasi grombyang. Namun dalam perkembangannya ternyata daging kerbau semakin sulit dicari, sehingga beberapa pedagang mengganti daging kerbau dengan daging sapi (suaramerdeka.com, 5 Juli 2017).

Warung nasi grombyang sebenarnya memiliki ciri khas yang unik. Selain penerangan di dalam warung yang samar-samar karena hanya diterangi oleh lentera atau lampu *teplok*, yang paling khas dari warung nasi grombyang adalah wadah kuah yang berupa kuwali (semacam gentong dari tembikar) berukuran besar dan tempat nasi yang ditutupi dengan kain berwarna merah. Setelah hidangan diantarkan, para pembeli biasanya menyantap nasi grombyang sembari duduk di *dingklik* yaitu kursi kecil dengan kaki-kaki penyangga yang pendek.

Penikmat grombyang bisa membubuhi lagi daun bawang sesuka hati untuk menambah segar sajian ini. Nasi grombyang yang disajikan menggunakan mangkuk kecil mengingatkan kita pada penyajian menu soto. Perpaduan rasanya komplet antara segar, gurih, dan manis, sesuai ciri khas masakan Jawa Tengah. Kenikmatan akan terasa kala mengaduk-aduk nasi grombyang dalam keadaan panas.

Sejarah nasi grombyang yang kemudian menjadi salah satu ikon kuliner Pemalang sebenarnya masih belum diketahui dengan jelas. Akan tetapi banyak yang meyakini bahwa, nasi grombyang sudah dikenal sejak era 1960-an. Terdapat banyak versi di masyarakat Pemalang mengenai asal-muasal penamaan

ini. Sebagian kalangan meyakini bahwa penyebutan “nasi grombyang” mengacu pada cara penyajian makanan ini, yaitu porsi kuah yang lebih banyak dibandingkan dengan nasi dan isinya sehingga ketika disajikan di mangkuk terlihat *grombyang-grombyang* (bergoyang-goyang) seperti akan tumpah. Apalagi penjualnya menggunakan pikulan yang pasti akan ‘mengguncang-guncang’ kuah grombyang yang dibawanya.

Berdasarkan penelusuran lapangan diketahui bahwa pada awalnya penjual nasi grombyang menjual dagangannya secara tidak menetap, tetapi berkeliling kampung. Namun seiring dengan semakin banyaknya orang yang ketagihan akan nikmatnya makanan ini, maka muncullah beberapa warung nasi grombyang. Akhirnya, nasi grombyang pun kian disukai dan perlahan tapi pasti mulai memantapkan diri sebagai salah satu makanan tradisional khas dari Kabupaten Pemalang.

Menurut Slamet Jajuli (<http://kutubacaku.blogspot.co.id>) pencetus nasi Grombyang yang pertama bernama Bugel (almarhum) di Sirandu yang kemudian mempunyai dua orang murid yaitu sekarang H. Warso (komplek pasar anyar Pelutan) dan Waridin (Terminal lama Sirandu). Almarhum Bugel terakhir berjualan di lampu merah perempatan sirandu yaitu di bekas bangunan koramil lama sirandu yang dipercayakan kepada cucunya yang bernama Heri Putri dari Mirah anak Bugel. Dahulu dinamakan Grombyang *Kleneng* karena pada waktu mengambil kuahnya berbunyi karena benturan kuali dan *erus* (sendok kuah).

Secara terminologis dalam bahasa Jawa, kata “grombyang” dapat dimaknai sebagai ekspresi dari panci, wajan, piring, sendok atau barang-barang yang ditempatkan di dapur berjatuhan, dan berbunyi “grombyang”. Namun pada kenyataan semua warung makan grombyang jauh dari kesan kata *grombyang* atau berisik. Lokasi tempat warung nasi grombyang juga bersih dan tenang. Bahkan di warung

grombyang H. Warso Jl. RE Martadinata warungnya sangat tenang, di sudut ruangan tersebut ada 4 orang pengamen yang siap menghibur pengunjung. Lagunya pun bukan lagu anak muda sekarang, melainkan lagu-lagu jaman dulu seperti *bengawan solo*, *stasiun balapan*, dan berbagai lagu jawa serta lagu *tempo doeloe* yang dikemas dengan irama keroncong.

Warung-warung yang menyediakan menu nasi grombyang terbilang sangat mudah ditemukan di Pemalang, terutama di sepanjang Jalan RE Martadinata dan di lingkungan alun-alun Kota Pemalang. Akses menuju lokasi ini pun cukup mudah dijangkau karena terletak di pusat Kota Pemalang. Apabila melalui rute utama jalan pantura Jakarta-Semarang maka pusat kuliner grombyang bisa ditempuh dari perempatan lampu merah Pagaran belok ke kanan ( ke selatan) hingga sampai ke sebuah perlintasan kereta api. Setelah melewati rel tersebut, maka akan tiba di Pasar Anyar. Lokasi Jalan RE Martadinata ada di sebelah selatan pasar tersebut.

Banyak penjual nasi grombyang di sepanjang Jl. RE Martadinata. Namun demikian terdapat beberapa warung makan yang paling terkenal. Salah satunya adalah warung nasi grombyang Pak H. Warso yang disebut-sebut sebagai Warung Nasi Grombyang yang paling kondang, bisa dipastikan hampir seluruh masyarakat Pemalang tahu dimana lokasinya.

Orang Pemalang sangat menggemari nasi grombyang H. Warso ini. Bahkan, tidak sedikit orang dari luar kota yang sedang berkunjung ke Pemalang, atau hanya sekedar lewat, selalu menyempatkan diri mampir ke warung ini. Selain nasi grombyangnya yang terkenal enak, warung grombyang H. Warso juga terjaga kebersihannya sehingga semakin membuat nyaman para pelanggannya.

Warung yang bercat putih dan memiliki kapasitas sekitar 50 orang ini selalu dipadati pembeli. Setiap hari warung ini

mengolah 50 kg daging sapi dan 25 kg beras untuk disediakan bagi pengunjung. Stok tersebut selalu habis karena dicari penggemar nasi grombyang. Padahal harga untuk semangkuk nasi grombyang tergolong mahal yaitu berkisar 14 ribu sampai dengan 15 ribu rupiah. Namun demikian kenikmatan rasa nasi grombyang ternyata lebih penting dan membuat ketagihan.



Foto: Lokasi Warung Grombyang H. Warso Jl. RE. Martadinata

Sebenarnya masih ada beberapa warung makan nasi grombyang di Pemalang yang juga tak kalah laris, antara lain warung nasi grombyang milik Pak H. Waridin yang berlokasi di Sirandu (bekas terminal lama Pemalang) atau nasi grombyang Pak Syukur yang biasa membuka warungnya di depan Pasar Petarukan. Selain itu juga ada warung nasi grombyang H. Toli yang berada persis bersebelahan dengan warung nasi grombyang H. Warso di jalan RE. Martadinata. Warung nasi grombyang biasanya buka setiap hari mulai pukul 13.00 sampai 24.00.





Foto: Nasi grombyang H. Warso komplit  
sumber: [www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com)

Apabila ditilik dari sudut pandang ilmu gizi (kuliner.blogspot.com) nasi grombyang memakai bahan dasar Sandung Lamur atau brisket. Sandung lamur (bahasa Inggris: Brisket) adalah bagian daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah sekitar ketiak. Pada kenyataannya hampir semua hewan yang memiliki bagian dada bawah akan mempunyai bagian daging ini, akan tetapi terminologi yang digunakan untuk bagian daging ini lebih umum digunakan untuk menyebut bagian daging sapi atau bagian daging anak sapi. Bagian daging ini termasuk delapan bagian daging sapi yang utama.

Sandung lamur memang dikenal mengandung kolsetrol, namun bukan berarti tidak mengandung gizi dan manfaat bagi tubuh. Diam-diam Sandung Lamur atau Brisket ternyata mengandung mineral, protein, karbohidrat, vitamin B1, B12, asam folat serta lemak dimana semua unsur gizi tersebut sangat bermanfaat bagi tubuh.

Mineral yang ada dalam sandung lamur berfungsi sebagai pengisi cairan dalam tubuh dan membantu sel-sel darah mengedarkan sari-sari makanan dalam tubuh. Protein dalam sandung lamur bermanfaat dalam regenerasi sel, perkembangan

dan pertumbuhannya, selain itu bermanfaat pula dalam penyembuhan luka, pembentukan antibodi, menjaga kesehatan kulit dan rambut. Karbohidrat bermanfaat sebagai sumber energi tubuh dan pemberi rasa kenyang, sehingga ketika kita mengkonsumsi sandung lamur kita cepat merasa kenyang. Selanjutnya vitamin B1 dan B12 bermanfaat sebagai sumber energi, memperlancar peredaran darah, mencegah dan mengatasi anemia, memperlancar proses pencernaan, metabolisme tubuh dan kinerja otak. Asam folat dibutuhkan bagi kesehatan janin bagi ibu hamil, dimana asam folat bermanfaat dalam pertumbuhan otak janin. Terakhir lemak bermanfaat dalam membantu tubuh mencerna dan melarutkan vitamin.

Begitu besarnya arti nasi grombyang sebagai ikon kabupaten Pemalang sampai-sampai kain batik khas Pemalang pun bermotif grombyang. Salah satu motif yang telah diciptakan dan dikembangkan misalnya adalah *motif batik grombyang* oleh batik “Arta Kencana” salah satu produsen batik khas Pemalang yang berlokasi di Perumahan Taman Asri Pemalang. Motif grombyang ini adalah motif yang dikembangkan dari *makanan khas Pemalang yaitu grombyang*. Turunan atau variasi motif yang telah diciptakan dari motif grombyang sudah ada 8 motif.





Foto: Salah satu motif batik grombyang, produk Arta Kencana

Kecintaan masyarakat terhadap grombyang sebagai kuliner khas Pemalang juga diwujudkan oleh generasi muda di bidang teknologi informasi komputer. Sekelompok anak muda berlatarbelakang sederhana mengembangkan sebuah sistem operasi komputer yang kini mulai banyak dipakai di Pemalang, Jawa Tengah. Selain gratis, sistem Grombyang ternyata mudah dipakai dan bebas virus.

Sistem operasi komputer (*operating system* atau OS) adalah perangkat lunak sistem yang bertugas untuk melakukan kontrol dan manajemen perangkat keras serta operasi-operasi dasar sistem, termasuk menjalankan software aplikasi seperti program-program pengolah kata dan browser web.

Grombyang Operating System adalah sebuah sistem operasi berbasis Linux. Pembuatnya adalah sekelompok anak muda dari Pemalang. Kelompok ini berdiri pada 2012. Pendirinya

adalah: Sumitro Aji Prabowo, seorang mahasiswa semester III; Jordan Andrean, siswa SMK kelas 2; dan Nanda Arfan Hakim yang duduk di bangku SMK kelas 1 ([www.cnnindonesia.com](http://www.cnnindonesia.com)). Berawal dari hobi yang sama mereka membentuk komunitas yang diberi nama Komunitas Pengguna Linux Indonesia (KPLI) pada tahun 2012 yang anggotanya hanya terdiri dari lima orang. Kemudian, komunitas ini berubah nama menjadi Grombyang OS pada tahun 2013, mengambil nama sistem operasi (OS) yang mereka ciptakan. OS itu tersedia gratis bagi masyarakat. OS ini juga diklaim bekerja lebih cepat dan tak membutuhkan antivirus. PT. Astra Indonesia selanjutnya memberikan penghargaan kepada mereka sebagai salah satu pemenang penghargaan SATU Indonesia Award 2016.



Foto: Tim Grombyang OS dalam *Satu Indonesia Award 2016*  
Sumber: [www.grombyang.or.id](http://www.grombyang.or.id)

### 5.2.2. SATE LOSO

Makanan tradisional dan khas di Kabupaten Pemalang yang sudah ada sejak tahun 1940 an di antaranya adalah sate Loso. Sate Loso merupakan sate dengan bahan utama daging kerbau atau daging sapi yang dibacem terlebih dahulu sebelum dibakar. Daging direbus terlebih dahulu beberapa jam dengan rempah-rempah sehingga daging empuk. Daging kemudian dimasak kembali dengan bumbu bacem lalu kemudian di bakar seperti sate pada umumnya. dari bumbu-bumbu tersebut membuat citarasa tersendiri yang sangat menggunggah selera hingga para pecinta kuliner pasti ketagihan. Sate disajikan dengan bumbu kacang berwarna merah yang lembut dan rasanya sangat khas. Bumbu didapatkan dari kacang yang dihaluskan ditambah bumbu-bumbu dari cabe merah sehingga membuat warna saus menjadi merah menggairahkan.

Sate ini memiliki cita rasa yang khas karena berbeda dengan sate lain. Uniknya, sate ini juga bisa dihidangkan dengan sejenis sup yang berisi urat, tulang muda dan taoge. Rasa sup daging yang super empuk ini sedikit pedas, manis, asam, dan gurih. Dagingnya pun terasa wangi, karena daging yang digunakan hanya bagian has dalam. Keunikan yang lain adalah satu porsi sate sebenarnya berisi 10 tusuk, namun uniknya warung sate loso tetap melayani walaupun pembeli hanya membeli setengah porsi ataupun dua tusuk saja. Pembeli juga bisa memilih sate sesuai dengan keinginan kita, misalnya daging saja atau dengan jeroan.

Berbeda dengan kuliner grombyang maupun lontong dekem, Sate Loso pada umumnya disajikan pada siang hari saja. Warung sate loso biasanya buka pukul 10.00 sampai dengan 17.00 WIB.

Sama seperti makanan tradisional Pemalang lainnya, desain warung sate Loso juga memiliki ciri khas. Kapasitas ruang yang tidak terlalu besar dan tempat duduk berupa *dingklik* adalah ciri khas warung yang menonjol.



Apabila dilihat dari sudut pandang kesehatan, maka sate ini bisa menjadi alternatifnya. Sate Loso yang terbuat dari daging sapi atau kerbau muda konon rendah kolesterol sehingga cukup aman bagi penderita kolesterol, jantung, ataupun darah tinggi.



Foto: Aktivitas di warung sate Loso “Pak No” Jl. A. Yani  
Sumber: observasi, 2017

Sate Loso berbeda dengan Sate Tegal, Sate Madura dan Sate Padang yang mengambil nama daerah asal sebagai nama satanya melainkan menamai sate ini sesuai dengan nama pembuat dan pencipta. Menurut informasi yang kami dapatkan nama Sate Loso diambil dari nama pelopor sate ini, Pak Loso yang berasal dari Weleri. Berdasarkan penuturan Bu Purwantini pemilik warung sate Loso “Pak

No” di Jl. Ahmad Yani, didapatkan informasi bahwa sejarah keberadaan sate Loso di Pemalang sudah ada sejak jaman Belanda atau kurang lebih sekitar tahun 1940 an.

Sejarah warung sate Loso dahulu berada di daerah pasar pagi Pemalang, atau tepatnya pada daerah yang saat ini ditempai oleh warung sate “Bu Um” di Jl. Jenderal Sudirman Pemalang. Warung sate dikelola oleh Pak Sukar (generasi pertama), yang berdomisi di daerah Cokrah Mulyoharjo pemalang. Generasi kedua sate Loso dikelola oleh Pak Jono, yang merupakan anak dari Pak Sukar. Warung sate Loso selanjutnya dikelola oleh generasi ketiga yaitu bernama Pak Mul. Saat ini penjual sate Loso di Pemalang sudah sampai generasi keempat yaitu Pak No (Taryono) yang merupakan keponakan dari pak Mul. Bahkan anak dari pak No kemudian berjualan di warung sate Loso “Pak No Putri” di Jl. Urip sumoharjo Pemalang.

Resep sate Loso diberikan secara turun-temurun hingga tempat makan yang menjajakan Sate Loso ini pun tidak hanya keturunan Pak Loso, tetapi juga warga Pemalang lainnya, Contoh warung sate loso yang bukan lagi dari keluarga pencetus sate loso adalah warung sate loso “Pah In” yang berada di Jl. Urip Sumoharjo pemalang, tidak jauh dari warung sate loso “Pak No Putri” yang berlokasi di jalan yang sama.

Saat ini ada beberapa warung sate loso di Pemallang, antara lain warung sate Loso “Pak No” di Jl. Ahmad yani, warung sate Loso “Pak Mul” di Cokrah Mulyhoharjo, warung sate “Pak No Putri” di Jl. Urip Sumoharjo, maupun warung sate Loso “Pah In” yang juga berlokasi di Jl. Urip Sumoharjo.

Untuk menjaga agar tidak diklaim orisinalitasnya oleh pihak lain, warung sate Loso “Pak No” sejak tahun 2008 telah mendapatkan sertifikat hak atas kekayaan intelektual (HAKI) dari Kementerian Hukum dan Asasi Manusia.



Foto: Sertifikat HAKI yang dimiliki oleh warung sate Loso “Pak No”  
Sumber: observasi, 2017

Setiap harinya, warung makan ini sedikitnya mengolah 300 tusuk sate dari 10 kilogram daging dan jeroan. Jika saat hari raya tiba, biasanya jumlah sate yang diolah akan berlipat-lipat lebih banyak dari biasanya. Padahal harga 1 tusuk sate Loso adalah 4 ribu rupiah, sehingga 1 porsi yang berisi 10 tusuk akan dihargai 40 ribu rupiah. Harga 1 mangkuk sayur Loso adalah 12 ribu rupiah. Artinya para pembeli rela mengeluarkan uang banyak untuk kenikmatan kuliner sate Loso khas Pemalang yang tidak ada duanya di daerah lain.

### 5.1.3 BAKSO DAGING “MIAD”

Menyebut bakso yang pertama kali terbayang di kepala biasanya bulatan-bulatan campuran tepung dan daging. Unikunya walaupun dinamai bakso, namun warung bakso daging Miad ini sama sekali tidak menyediakan bulatan-bulatan daging bakso.



Sudah banyak orang kecele ketika pertama kali mencicipi bakso daging Pak Miad. Saat semangkuk bakso disodorkan oleh pelayan, pembeli sering bertanya-tanya heran, "*Lho, kok langka ondhol-ondhole?*" *Ondhol-ondhol* adalah istilah lokal untuk menyebut pentol bakso. Namun, setelah dicicipi cita rasanya dijamin membuat ketagihan ([traveldetik.com](http://traveldetik.com))

Bakso daging Pak Miad sangat populer di Pemalang, terutama di wilayah Kecamatan Taman. Pak Miad sendiri disebut-sebut sebagai pelopor pedagang bakso di Pemalang. Saat belum ada pedagang bakso, warga Desa Banjaran, Kecamatan Taman, ini sudah berkeliling kampung menjajakan bakso racikannya dengan pikulan bambu. Tak heran jika nama Pak Miad menjadi jaminan kelezatan rasa bakso daging khas Pemalang tersebut.



Foto: satu porsi bakso daging Miad Putra yang dikelola Wiwik dan suaminya di depan makam Pegatungan Mulyoharjo  
Sumber: observasi, 2017

Berdasarkan penuturan Wiwik (cucu dari pak Miad) yang kini berjualan bakso daging Pak Miad di depan makam Pegatungan (Mulyoharjo) diketahui bahwa kakeknya sudah berjualan bakso daging sejak tahun 1960 an, hampir sama waktunya dengan awal mula munculnya nasi grombyang di Pemalang. Awalnya bakso ini hanya bisa didapat di Desa Banjaran. Setelah Pak Miad meninggal pada tahun 1999, dua anak perempuannya meneruskan usaha sang ayah di dua desa berbeda. Warung yang di Banjaran dilanjutkan oleh Eny, sedangkan warung lainnya terletak di Desa Jebed Utara, sekitar 3-4 kilometer dari Banjaran.

Pada perkembangannya, warung yang berada di Jebed Utara lebih populer. Kebetulan Kusyati, pemilik warung yang terletak persis di seberang Jalan Tugu Jebed Utara itu, tampak lebih piawai menjajakan bakso warisan ayahnya. Meski kondisi warung yang dinamainya Bakso Daging Putri Miad begitu sederhana, hanya berupa warung kayu berlantai tanah dengan dinding bercat kapur, pembelinya selalu ramai. Konsumennya kebanyakan pegawai dan siswa sekolah tapi warga biasa juga tak kalah banyak yang datang.

Saat musim mudik, pembelinya didominasi para pemudik yang melintasi Jembatan Sirayak, jalan di depan warung Kusyati. Kebetulan jalan tersebut merupakan jalur alternatif Jakarta-Semarang dan selalu dipadati kendaraan setiap menjelang lebaran.

Selain di Jebed Utara, Kusyati juga membuka cabang di Desa Mulyoharjo yang lebih dekat dengan pusat kota. Di sini kondisi warungnya tampak lebih bagus, paling tidak bangunannya sudah berdinding beton. Penerusnya saat ini adalah Wiwik yang merupakan cucu dari pak Miad.



Foto: warung bakso daging Miad Putra yang dikelola Wiwik dan suaminya di depan makam Pegatungan Mulyoharjo  
Sumber: observasi, 2017

Bakso daging Miad benar-benar beda dari bakso pada umumnya. Bakso Daging Miad disajikan dalam mangkuk, yang didalamnya tidak ada penthol bakso namun diganti dengan potongan daging sapi utuh kurang lebih 6-8 potong irisan daging sapi. Campurannya ada bihun, irisan tomat hijau dan daun bawang serta dibaturi bawang goreng. Tambahan lainnya adalah serpihan krupuk yang sudah dikremes (dihancurkan). Kuliner khas Pemalang ini cocok sekali dihidangkan dalam keadaan panas.

Hal lain yang membedakan bakso Miad dari bakso pada umumnya adalah, kalau bakso lain biasa disantap dengan

sendok-garpu, maka Bakso Daging Miad disajikan dengan sendok lebar seperti yang digunakan oleh penjual es buah.

Sebagai teman makan, disediakan dua piring berisi irisan lontong dan kerupuk panjang yang dikenal sebagai *kerupuk jentik* atau kerupuk jari. Tak ada saus tomat, selain tisu di atas meja hanya ada botol kecap. Itu pun tak banyak yang menyentuh karena dianggap malah akan merusak rasa.

Meski sudah "terpecah" di beberapa tempat, baik warung bakso Miad yang ada sekitar jembatan sirayak maupun di dekat makam Pegatungan namun warung mereka tetap ramai pembeli. Wiwik mengaku dalam sehari menghabiskan rata-rata 20 kg daging. Di hari libur stok daging bisa lebih banyak lagi. Padahal harga untuk 1 mangkuk bakso daging Pak Miad putra adalah 14 ribu rupiah, belum termasuk lontong dan krupuk. Hal ini berarti selera masyarakat pembeli sudah tidak lagi mempersoalkan harga sejauh cocok dengan kenikmatan yang didapatkan.

Warung bakso Pak Miad, baik yang ada di depan makam Pegatungan maupun di dekat jembatan Sirayak Jebod Utara buka mulai pagi hari pukul 10.00 sampai dengan malam hari pukul 21.00.

Ada alasan kuat untuk mengusulkan kuliner bakso daging Miad sebagai satu nominator warisan budaya tak benda. Kuliner ini sudah ada di Pemalang sejak tahun 1960-an. Artinya sudah berusia sekitar 57 tahun dan berganti-ganti pengelolaan secara turun temurun melalui 3 generasi. Demikian juga warisan resepnya yang hanya dimiliki secara turun temurun oleh keluarga besar Pak Miad asal Desa Banjaran Kecamatan Taman

#### **5.1.4. LONTONG DEKEM**

Lontong Dekem merupakan sejenis makanan dengan bahan utama lontong. Sejak kemunculan pertama kalinya pada

tahun 1970 an, lontong dekem ini memiliki rupa yang mirip dengan soto namun tidak menggunakan taughe. Bentuk lontongnya sendiri seperti pada umumnya hanya yang membedakan dengan jenis makanan lontong lainnya adalah kuahnya. Kuahnya lebih encer. Bumbunya pun hampir mirip dengan Nasi Grombyang dimana ditambahi dengan irisan daun bawang. Penyajian hidangan Lontong Dekem ini biasanya disertai dengan pasangan berupa sate ati ampela yang di goreng dan ditaburi serundeng. Lontongnya sendiri ditaburi dengan remesan krupuk.

Secara harafiah makanan ini merupakan kombinasi antara “lontong” dan “*dekem*”. Lontong adalah makanan dari beras yang dibuat lonjong dibungkus daun pisang dan “*dekem*” (bahasa jawa) menunjukkan posisi duduk, dimana tempat duduk sama kaki hampir sama sehingga kakinya tertekuk. Jadi lontong dekem dapat diartikan menikmati lontong sambil duduk *ndekem*. Ada juga yang berpendapat karena yang jualan duduknya yang *ndekem*.

Ada banyak warung lontong dekem di Pemalang. Warung Lontong dekem Pak Drajat berlokasi di Jl. Mochtar, Kebondalem (alun-alun) Pemalang,, Warung Lontong dekem Pak Kasirin berlokasi di Jl. RE Martadinata (pasar Anyar), Warung lontong dekem Pak Sidul di Pelutan, Kec. Pemalang, dan Warung lontong dekem Pak Daan berlokasi di Jl. R.E .Martadinata No.168, Pelutan, Kec. Pemalang.

Hampir sama dengan ciri khas warung makan tradisional lain di Pemalang, warung lontong dekem dilengkapi dengan fasilitas penerangan yang tradisional dengan lampu *sentir* yang berbahan bakar minyak tanah, walaupun sekarang hanya sebagian warung saja. Tempat duduk yang digunakan untuk para pembeli juga berbentuk *dingklik* (bangku kayu memanjang).





Foto: suasana warung lontong dekem Pak Kasirin di Jl. RE. Martadinata.

Sebagian warung lontong dekem berbentuk tenda di pinggir jalan dan sebagian lagi berupa warung permanen. Salah satu warung lontong dekem yang terkenal adalah Warung Pak Kasirin. Bentuk tempatnya hanyalah warung tenda. Namun demikian warung Lontong dekem Pak Kasirin ini cukup melegenda di kalangan penggemarnya di pemalang. Cita rasa khas Pemalang tersaji dalam satu porsi berisi lontong dan taburan serundeng kelapa.

Siraman demi siraman kuah yang mengguyur lontong dan tambahan isi lain akan membuat lidah siapa pun berdecak. Sebelum disajikan lontong memang terlebih dahulu disiram dengan kuah lalu tumpahkan lagi, kemudian siram lagi dan tumpahkan lagi sampai beberapa kali siraman, sehingga lontong menjadi terendam. Disajikan hangat-panas, kuah lontong dekem ini akan memberi kehangatan karena ada rasa pedasnya yang berasal dari daun sereh.





Foto: porsi Lengkap Lontong dekem Pak Kasirin  
Sumber: [travelingyuk.com](http://travelingyuk.com)

Warung lontong dekem lain yang bentuknya tenda adalah warung pak Sidul. Tempat berjualannya berada di Jl. RE. Martadinata (tidak jauh dari warung grombyang H. Warso). Warung lontong dekem yang bentuknya bangunan adalah yang berada di alun-alun yaitu warung lontong dekem Pak Drajat. Posisinya cukup strategis di tepi barat alun-alun Pemalang. Warung ini juga sudah pernah dikunjungi tim *maknyuss* dari Trans TV.

Dengan memperhatikan usia kuliner lontong dekem yang sudah cukup tua, yaitu sejak tahun 1970 an dan menjadi ciri khas kabupaten Pemalang maka kuliner ini layak diusulkan menjadi warisan budaya. Resep lontong dekem yang turun temurun tidak hanya di lingkungan keluarga seperti halnya kuliner sate loso atau pun bakso daging Miad menjadikan lontong dekem ini lebih merakyat. Harganya pun tidak terlalu mahal sekitar Rp 12.000 - 14.000 per mangkuk, sedangkan sate

ati ampela yang menjadi pelengkap biasanya dihargai dengan Rp 2.000-3000 pertusuknya.

## **5.2 POTENSI WBTB MINUMAN DI KABUPATEN PEMALANG**

Minuman tradisional merupakan warisan nenek moyang yang perlu dilestarikan keberadaanya. Meskipun tidak sebanyak kuliner makanan tradisional namun keberadaan minuman tradisional khas pemalang masih diinventarisir namun belum bisa dimunculkan sebagai usulan warisan budaya dikarenakan kekhasan lokal yang ternyata banyak kembaran di daerah lain, seperti minuman jamu, jahe dan sebagainya

## **5.3 POTENSI WBTB PERMAINAN RAKYAT DI PEMALANG**

Agak berbeda dengan profil makanan dan minuman tradisional Pemalang, jenis permainan rakyat khas tradisional Pemalang lebih sulit untuk dilacak. Sesuai dengan ketentuan Permendikbud Nomor 10 tahun 2014 perlu ditegaskan bahwa permainan rakyat berbeda atau tidak bisa dicampuradukkan dengan seni pertunjukkan ataupun perayaan-perayaan.

Permainan rakyat adalah atu kegiatan rekreatif yang memiliki aturan khusus, yang merupakan cerminan karakter budaya, serta berfungsi sebagai pemelihara hubungan sosial. Sedangkan seni pertunjukkan adalah adalah karya seni yang melibatkan aksi individu atau kelompok di tempat dan waktu tertentu, *performance* biasanya melibatkan empat unsur: waktu, ruang, tubuh si seniman dan hubungan seniman dengan penonton.

Dalam wujud yang kongkrit permainan rakyat bisa mewujudkan kedalam dolanan rakyat. Berdasarkan telaah lapangan ternyata ada berbagai dolanan/ permainan rakyat yang sangat khas Pemalang yang bisa diusulkan sebagai warisan budaya.

### 5.3.1 Dolanan *Padhang Wulan*

Kita mengenali lirik lagu “Padhang Wulan” sebagai berikut:

*Yo 'pra kanca dolanan ing jaba...padhang wulan padhange kaya rina....Rembulane e... sing awe-awe....ngelingake aja padha turu sore....Yo 'pra kanca dolanan ing jaba.....rame-rame kene akeh kancane....Langite pancen sumebyar rinayo padha dolanan sinambi guyonan*

Dolanan dan tembang *Padhang Wulan* ini sesungguhnya dikenali dan biasa dimainkan oleh anak-anak tempo dulu di hampir seluruh wilayah di Jawa, terutama Jawa Tengah dan Jawa Timur. Untuk masyarakat Pemalang sendiri dolanan padhang wulan kini semakin sunyi dinyanyikan oleh anak-anak, apalagi dimainkan.

Dalam festival dolanan anak yang digelar oleh Dinas Pendidikan dan Kebudayaan kabupaten Pemalang awal 2017 permainan anak ini kembali diperkenalkan bertempat di Taman Patih Sampun Pemalang. Dalam lomba di Brebes juga diikuti, demikian pula festival di Borobudur pertengahan 2017 ini. Namun demikian apakah semua pemain maupun masyarakat memahami makna dari permainan *padhang wulan* ini?

Mencermati dolanan padhang wulan ini kita bisa mengawali dari kajian budaya. Jika berbicara tentang kebudayaan, sebenarnya Indonesia yang paling kaya akan kebudayaan. Di Jawa misalnya, begitu banyak kebudayaan yang meliputi setiap sendi kehidupan masyarakatnya. Koentjaraningrat (1990, p. 203) mengatakan “unsur-unsur kebudayaan meliputi bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem mata pencaharian hidup, sistem religi, dan kesenian. Nurhidayat (2004) menjelaskan bahwa seni tradisional adalah kerajinan daerah, seni yang ada dimasyarakat, dan seni turun-temurun. Kesemuanya itu ada benarnya, karena memang seni tradisional adalah seni yang turun-temurun, lahir dan tumbuh dari masyarakat dengan pola yang sudah ada sejak dulu

*Dolanan Padhang Wulan* misalnya, mengandung nilai-nilai budaya Jawa yang sangat kental. *Dolanan Padhang Wulan* dinyanyikan anak-anak pada saat bulan purnama tiba. Anak-anak bernyanyi untuk memanggil teman-temannya bermain bersama-sama menikmati bulan purnama. Setelah teman-temannya berkumpul, lagu *dolanan* tersebut sering dikombinasikan dengan permainan petak umpet, tebak-tebakan atau *cangkriman*, dan lain-lain.

Nilai budaya Jawa yang ditanamkan pada anak-anak melalui lagu *dolanan Padhang Wulan*, yaitu penghargaan terhadap alam semesta, religiusitas, dan solidaritas. Melalui syair ini anak-anak diajarkan untuk mencintai alam. Hal ini dapat dilihat dari penggambaran keindahan alam dalam syair lagu *Padhang Wulan*. Anak dikenalkan sejak dini tentang lingkungan alam. Jika dikenalkan dengan alam semesta, anak akan menumbuhkan nilai penghargaan terhadap alam semesta dapat digunakan untuk membentuk pribadi dengan karakter mampu memberikan penghargaan terhadap alam semesta. Penghargaan tersebut dapat ditunjukkan dengan kekaguman dan takjub atas keindahan alam semesta. Nilai penghargaan terhadap alam semesta tersebut juga mendukung nilai religiusitas. Kesadaran akan keagungan alam semesta menuntun kekaguman pada Sang Penciptanya. Dengan demikian, nilai penghargaan terhadap alam semesta mendukung terbentuknya nilai religiusitas pada anak.

Nilai penghargaan pada alam semesta dan religiusitas dalam lagu *Padhang Wulan* dapat ditemukan pada syair: *Padhang bulan padhange kaya rina; langite padhang sumebar lintang* yang artinya rembulan bersinar terang (suasananya) seperti siang hari, langitnya terlihat cerah bintang bertebaran'. Lirik tersebut menjelaskan bahwa pada saat bulan purnama suasana malam hari yang biasanya gelap menjadi terang benderang seperti siang hari. Langitnya terlihat cerah dihiasi bintang yang bertebaran. Keindahan bulan purnama dan bintang di malam hari tersebut perlu dinikmati, rugi jika dilewatkan dengan tidur sejak sore hari. Keagungan alam semesta saat bulan purnama memberikan

kedekatan hati atas kebesaran Sang Pencipta. Hal tersebut perlu dikenalkan pada anak agar terbentuk pribadi yang berkarakter mampu memberikan penghargaan terhadap alam semesta dan religius.

Nilai solidaritas dapat terbentuk melalui pemahaman ajaran yang terkandung pada syair *yo pra kanca dolanan neng njaba, yo pra kanca dha padha mrena, bebarengan dolanan suka-suka* yang artinya ayo teman-teman bermain di luar (halaman), ayo teman-teman datanglah ke sini, bersama-sama bermain bersuka ria. Syair tersebut menunjukkan ajakan untuk bermain bersuka ria bersama-sama. Ajakan ini menunjukkan solidaritas atau kebersamaan dengan sesamanya untuk bermain dan bersuka ria. Kesenangan tidak hanya dinikmati sendiri, melainkan dinikmati dengan kebersamaan. Penanaman hal ini penting dikenalkan pada anak agar anak tidak egois atau individualis. Anak harus mampu bersosialisasi dengan lingkungan sekitarnya. Bermain bersama merupakan salah satu ajang untuk mengasah jiwa solidaritas dan sosialnya dengan sesamanya. Kebersamaan dalam bermain tersebut dapat mendukung terbentuknya nilai solidaritas dan sosial pada anak.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat diketahui bahwa lagu *dolanan Padhang Wulan* yang terlihat sederhana sebenarnya mempunyai makna yang mendalam. Dalam setiap syairnya mengandung nilai-nilai kehidupan masyarakat Jawa yang religius, menghargai alam, serta karakteristik kekeluargaan yang kental (Setyani, 2014).

Dalam lagu *dolanan padang wulan* tersebut terkandung makna religius (kagamaan). Maknanya ialah kita hendaknya bersyukur kepada yang Maha Kuasa untuk menikmati keindahan alam. Untuk menunjukkan rasa syukur itu kita diharapkan tidak tidur terlalu sore karena kita bisa melaksanakan ibadah di waktu malam.

Lagu *Padang Wulan* ini merupakan salah satu contoh dari sekian banyak lagu *dolanan* yang hendaknya terus kita kenalkan dan ajarkan pada anak-anak agar keberadaannya dapat terus dilestarikan. Tidak

hanya sekedar untuk dinyayikan tetapi juga untuk dimaknai sebagai nasihat dalam kehidupan (Marenasia, 2014).

Walaupun bukan hanya terdapat di Pemalang, permainan padhang wulan mengandung nilai edukatif dan sosial yang tinggi. Sebagaimana dikehendaki oleh Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI nomor 103 tahun 2013 pasal 4 ayat (2) bahwa budaya tak benda yang bisa diusulkan menjadi warisan budaya adalah yang memiliki nilai-nilai budaya yang dapat meningkatkan kesadaran akan jatidiri dan persatuan bangsa. Lebih dari itu sebagai sebuah permainan rakyat (dolanan anak) permainan padhang wulan juga memenuhi kehendak Permendikbud nomor 10 tahun 2014 bahwa permainan rakyat yang dilestarikan harus yaitu suatu kegiatan rekreatif yang memiliki aturan khusus, yang merupakan cerminan karakter budaya, serta berfungsi sebagai pemelihara hubungan sosial. Ditilik dari berbagai aspek, permainan *padhang wulan* memenuhi kriteria yang dikehendaki oleh peraturan menteri pendidikan dan kebudayaan untuk diusulkan menjadi warisan budaya tak benda.



# BAB 5



## B A B V

### PENUTUP

Ada sebuah harapan bahwa aneka ragam budaya tak benda di Kabupaten Pemalang yang selama ini cenderung terlupakan mulai diinventarisir kembali untuk dilestarikan. Lebih jauh, *goal* akhir adalah mengusulkannya menjadi sebuah warisan budaya tak benda Indonesia setelah melalui penetapan menteri. Meskipun demikian ternyata hasil kajian ini menemukan berbagai kenyataan di lapangan yang memunculkan optimisme dan juga kendala ke arah sana, sehingga hasil kajian ini memberikan beberapa kesimpulan akhir dan rekomendasi sebagai berikut.

#### 6.1 KESIMPULAN

m) Identifikasi terhadap potensi warisan budaya tak benda yang ada di Kabupaten Pemalang menemukan setidaknya 89 makanan tradisional, 8 minuman tradisional dan 27 permainan rakyat. Perlu diperhatikan bahwa dari sejumlah itu sebagian makanan, minuman dan permainan rakyat yang diyakini khas Pemalang, ternyata juga muncul kembaran di daerah lain. Padahal sesuai amanat Permendikbud Nomor 10 tahun 2014 menyebutkan bahwa makanan dan minuman tradisional yang bisa diusulkan menjadi warisan budaya adalah makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal

tertentu. Syarat lain harus sudah berusia minimal 50 tahun atau 3 generasi. Hal yang sama juga terjadi pada permainan rakyat yang harus mengikuti ketentuan bahwa permainan rakyat yang bisa diusulkan adalah jenis permainan yang sifatnya rekreatif yang memiliki aturan khusus, yang merupakan cerminan karakter budaya, serta berfungsi sebagai pemelihara hubungan sosial. Dalam pemahaman ini maka jelas permainan rakyat tidak sama dengan seni pertunjukkan. Keadaan ini menjadi alasan untuk lebih selektif lagi dalam mengusulkan warisan budaya tak benda.

- n) Berdasarkan keberadaan masing-masing budaya tak benda yang ada di Pemalang, ternyata hampir sebagian besar berada di wilayah pesisir. Keadaan ini dapat menjadi pertimbangan untuk pemetaan wilayah pelestarian budaya tak benda di Pemalang
- o) Makanan tradisional ‘grombyang’ merupakan makanan terfavorit khas Pemalang, disusul “sate loso” dan “lontong dekem” yang semuanya sudah berusia lebih dari 50 tahun, dan kini sudah alih generasi ketiga. Kuliner-kuliner itu juga memenuhi kriteria yang disyaratkan oleh Permendikbud Nomor 106 tahun 2013 pada pasal 4 ayat 1 bahwa budaya takbenda yang bisa diusulkan menjadi warisan budaya takbenda adalah:
  - 1). merupakan Budaya Takbenda yang melambangkan identitas budaya dari masyarakat;
  - 2). merupakan Budaya Takbenda yang memiliki nilai penting bagi bangsa dan negara;
  - 3). merupakan Budaya Takbenda yang diterima seluruh masyarakat Indonesia;
  - 4). memiliki nilai-nilai budaya yang dapat meningkatkan kesadaran akan jatidiri dan persatuan bangsa; dan
  - 5). merupakan Budaya Takbenda yang memiliki nilai diplomasi.Untuk itu makanan jenis tersebut dapat diusulkan menjadi warisan budaya takbenda dari kabupaten Pemalang.

- a) Untuk minuman tradisional khas Pemalang belum ada yang dapat diusulkan menjadi warisan budaya.
- b) Adapun jenis permainan rakyat yang dapat diusulkan menjadi warisan budaya takbenda adalah dolanan *padhang wulan* , termasuk di dalamnya permainan anak-anak *bedhol uwi* yang dinilai telah memenuhi persyaratan sebagai cerminan karakter budaya, serta berfungsi sebagai pemelihara hubungan sosial.
- c) Hampir sebagian besar kuliner makanan dan minuman tradisional Pemalang semakin sulit dijumpai. Kondisi ini dapat terjadi oleh beberapa faktor antara lain, promosi atau pengenalan yang semakin pudar kepada generasi muda, teknologi *packing* (kemasan) makanan yang tidak menarik, faktor higienitas yang kurang dan lain-lain.

## 6.2 REKOMENDASI

Berdasarkan temuan penelitian maka kajian ini memberikan rekomendasi sebagai berikut:

1. Perlu dibangun sebuah sistem informasi budaya kuliner tradisional dan permainan rakyat Pemalang dalam teknologi e-government yang bisa diakses dari mana saja;
2. Perlu diadakan pendampingan manajerial maupun permodalan dari Pemerintah Daerah agar makanan dan minuman tradisional Pemalang tidak punah tertelan jaman, termasuk disini teknologi kemasan (*packing*) yang harus lebih menarik dan higienis
3. Perlu pendampingan hukum agar semua jenis makanan, minuman tradisional khas Pemalang dan juga permainan rakyat didaftarkan di Kementerian Hukum dan HAM RI untuk mendapatkan sertifikat HAKI (Hak Atas Kekayaan Intelektual) dalam rangka memperkuat jenis kuliner dan permainan rakyat itu sebagai ikon khas Pemalang.

4. Perlu diadakan upaya edukasi secara berkesinambungan oleh Dinas Kesehatan kepada para pelaku kuliner tradisional di Pemalang untuk meningkatkan derajat higienitas produk yang dihasilkan
5. Perlu kerjasama sinergis antar aktor terutama dinas pendidikan dan kebudayaan, BAPPEDA, Dinas Kesehatan, dan dinas-dinas lain untuk melestarikan budaya tak benda kabupaten Pemalang;
6. Perlunya mengedepankan peran serta masyarakat untuk pelestarian makanan minuman tradisional dan permainan rakyat dengan memberdayakan kluster-kluster pokdarwis (kelompok sadar wisata) dan sebagainya sehingga ke depan budaya tak benda Pemalang bisa menjadi sebuah industri pariwisata yang kreatif.
7. Pelestarian budaya khususnya permainan rakyat tidak cukup hanya melalui festival, namun juga diperbanyak dengan menggelar event-event serupa misalnya pada saat *car free day* agar lebih banyak dikenal masyarakat
8. Perlu ada sebuah penelitian lanjutan dengan fokus pada pelestarian budaya tak benda makanan, minuman dan permainan rakyat yang menyatu dengan perencanaan pembangunan kabupaten Pemalang, bukan sekedar inventarisasi atau pun pencatatan.
9. Budaya takbenda berupa makanan tradisional ‘grombyang’ “sate loso” dan “lontong dekem” agar diusulkan menjadi warisan budaya tak benda oleh Pemerintah Kabupaten Pemalang
10. Perlu memasukan kebijakan pelestarian budaya kuliner dan permainan rakyat dalam *grand design* kebijakan pembangunan kabupaten Pemalang yang terdani rutin setiap tahun.

## DAFTAR PUSTAKA

Davidson, Daniel. 2002. *Culture*. San Fransisco: Krupskaya

Edy Suhartono dalam Makalah *Warisan Budaya Daerah sebagai Identitas Budaya Etnik*

[http://www.suhartono.blogspot.com/2011/03/makalah\\_9506.html](http://www.suhartono.blogspot.com/2011/03/makalah_9506.html)

diakses pada 18 Mei 2017 15.00 WIB

Daud A. Tanudirjo, *Warisan Budaya Untuk Semua: Arah Kebijakan Pengelola Warisan Budaya Indonesia Di Masa Mendatang* diakses dari

<http://arkeologi.fib.ugm.ac.id/old/download/1211776349daud>

kongres%20kebud.pdf pada 20 Mei 2017 18.30 WIB

Santosa, Andri. 2008. *Konservasi Indonesia: Sebuah Potret Pengelolaan dan Kebijakan*. Jakarta: Pokja Kebijakan Konservasi